



إدارة المناهج والكتب المدرسية

دليل المعلم

# إنتاج الطعام

(النظري والتدريب العملي)

دليل المعلم

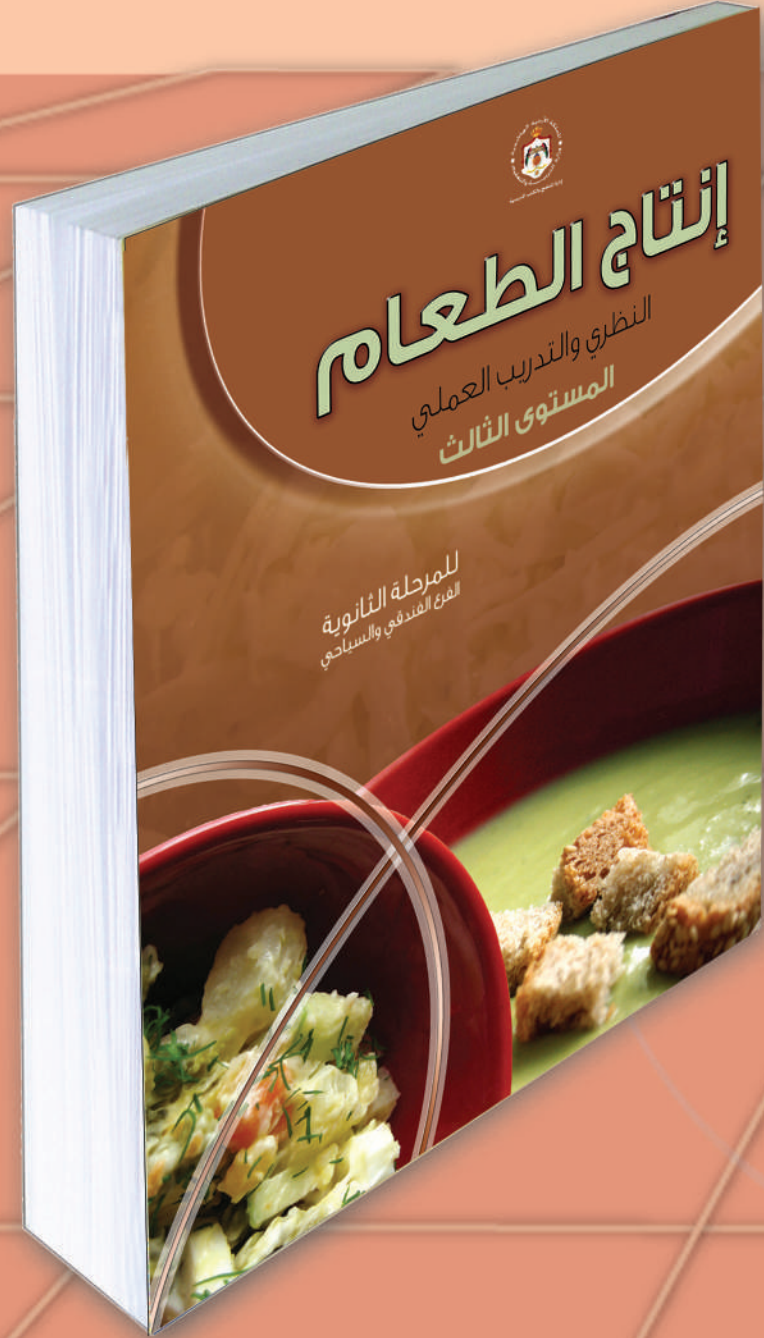
إنتاج الطعام

المستويان الثالث والرابع

للمرحلة الثانوية

الفندقي والسياحي

الطبعة الأولى ١٤٣٤هـ / ٢٠١٣م



المستويان الثالث والرابع



للمرحلة الثانوية

الفندقي والسياحي





إدارة المناهج والكتب المدرسية

# دليل المعلم

# إنتاج الطعام

## (النظري والتدريب العملي)

المستويان الثالث والرابع  
للمرحلة الثانوية  
الفندقي والسياحي

تأليف

صالح محمد عبد العزيز حمد      بلال نمر محمود عبد الله

محمد راشد خليل الكردي

الناشر  
وزارة التربية والتعليم  
إدارة المناهج والكتب المدرسية

يسر إدارة المناهج والكتب المدرسية استقبال ملحوظاتكم وآرائكم عن هذا الدليل على العناوين الآتية:

هاتف: ٨-٤/٥٠٤٦١٧٣٠، فاكس: ٤٦٤٥٨٨٨ - ٤٦٣٧٥٦٩، ص.ب: ١٩٣٠، الرمز البريدي: ١١١١٨،

أو على البريد الإلكتروني: VocSubjects.Division@moe.gov.jo

قررت وزارة التربية والتعليم استخدام هذا الدليل في مدارس المملكة الأردنية الهاشمية جميعها، بدءاً من العام الدراسي ٢٠١٣م/٢٠١٤م، بناءً على قرار مجلس التربية والتعليم رقم (٢٠١٣/٧٥)، في جلسته رقم (٢٠١٣/٥)، تاريخ ١٩/٨/٢٠١٣م.

الحقوق جميعها محفوظة لوزارة التربية والتعليم  
عمّان - الأردن / ص . ب : ١٩٣٠

لجنة التوجيه والإشراف على التأليف

غسان فوزان الحايك

م. عبد الله محمود الهور  
د. عمر مقداد مقدادي  
م. عادل أحمد ممتاز  
م. بادرة حميد اليماني

التحرير العلمي: غسان فوزان الحايك  
التحرير اللغوي: نضال أحمد موسى  
التحرير الفني: أنس خليل الجرابعه  
التصميم: عمر أحمد أبو عليان  
الانتاج: علي محمد العويدات

دقق الطباعة وراجعها: غسان فوزان الحايك

رقم الإيداع لدى دائرة المكتبة الوطنية  
(٢٠١٣/١٠/٣٦٧٢)  
ISBN: 978 - 9957- 84 - 510 - 0

٧	المقدمة
٨	إرشادات التعامل مع الدليل
١٠	الطالب الذي نريد في التعليم المهني
١١	نموذج مقترح لتحضير حصة
١٣	النتائج العامة لمبحث إنتاج الطعام
١٧	توزيع الوحدات الدراسية للمنهاج وفق عدد الساعات المقررة

### المستوى الثالث

١٧	الوحدة الأولى: المأكولات الباردة
١٨	أولاً: الصلصات الباردة
٢٠	ثانياً: السلطات
٢٢	ثالثاً: المقبلات
٢٤	رابعاً: الشطائر (السندويشات)

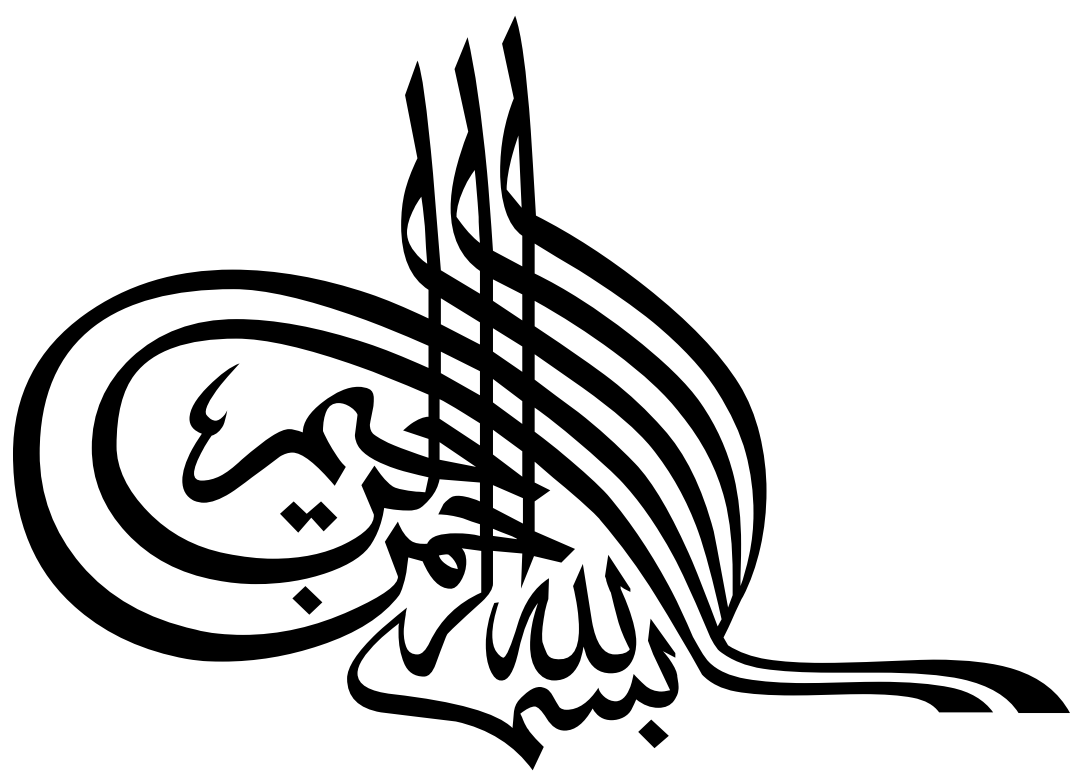
٧١	الوحدة الثانية: المأكولات الساخنة
٧٢	أولاً: المرق
٧٦	ثانياً: الصلصات الساخنة
٧٨	ثالثاً: الشوربات

١٠١	الوحدة الثالثة: الأعشاب والتوابل والمكسرات
١٠٢	أولاً: أنواع الأعشاب والتوابل
١٠٦	ثانياً: حفظ وتخزين الأعشاب والتوابل
١٠٦	ثالثاً: تحضير الأعشاب والتوابل للاستعمال
١٠٨	رابعاً: تحضير بعض الخلطات من الأعشاب والتوابل
١١٠	خامساً: المكسرات



## المستوى الرابع

١١٩	..... الوحدة الأولى : العجائن والحلويات
١٢٠	..... أولاً: مكونات العجائن والحلويات
١٢٤	..... ثانياً: الأجهزة والأدوات المستخدمة في صناعة العجائن والحلويات
١٢٦	..... ثالثاً: العجائن الرئيسية
١٣٢	..... رابعاً: الحلويات
١٤٠	..... خامساً: مواد التغطية والحشوات
١٤٢	..... سادساً: المثلجات
٢٣١	..... الوحدة الثانية: استلام المواد الغذائية وحفظها
٢٣٢	..... أولاً: استلام المواد الغذائية
٢٣٢	..... ثانياً: مواصفات المواد الغذائية
٢٣٤	..... ثالثاً: حفظ المواد الغذائية
٢٤٠	..... رابعاً: صحة المواد الغذائية وسلامتها
٢٥٤	..... الملاحق
٢٥٥	..... ملحق (١): إجابات الأسئلة
٢٦٥	..... ملحق (٢): أدوات التقويم
٣٥٣	..... ملحق (٣): أوراق العمل





## المقدمة

الحمد لله رب العالمين والصلاة والسلام على الرسول الأمين وعلى آله وصحبه أجمعين، وبعد:  
أخي المعلم / أختي المعلمة

السلام عليكم ورحمة الله وبركاته،

نضع بين أيديكم دليل المعلم لكتاب إنتاج الطعام للمرحلة الثانوية/ المستويان الثالث والرابع بطبعته الأولى، آملين الاستفادة منه في إعداد الدروس وتنفيذها بوصفه أحد المصادر التي تساعد على تحقيق التناجات التعليمية المرجوة.

ولعلّ من الأسس المهمة التي بني عليها هذا الدليل أنه إحدى الركائز لتحقيق المنهاج، وخطّة التطوير التربوي المنبثقة من فلسفة التربية والتعليم نحو اقتصاد المعرفة.

ونحن إذ نقدّم إليك هذا الدليل فإننا نأمل أن يكون مرشداً في تخطيط الدروس، بما يتلاءم مع مستويات الطلبة والبيئة المادية الصافية وأهداف المبحث، وأن يتحقّق به التكامل بين النظرية والتنفيذ؛ لا سيّما أنّه ارتبط بكتاب الطالب على نحو مباشر، وبالتناجات التعليمية واستراتيجيات التدريس والتقويم، فضلاً عن اهتمامه بتفعيل دور تكنولوجيا المعلومات والاتصالات (ICT) بوصفها أداة لتفعيل التعلم الإيجابي: تخطيطاً، وتنفيذاً، وتقويماً.

إنّ هذا الدليل الذي نضعه بين أيديكم هو أمثلة واجتهادات لا نتوقّع منكم الوقوف عندها فحسب، بل نأمل أن تكون منطلقاً لتنمية خبراتكم وإبراز قدراتكم الإبداعية في وضع البدائل، أو الأنشطة المتنوعة، أو إضافة الجديد إلى المحتوى، أو بناء أدوات تقويم بمعايير أخرى.

والله وليّ التوفيق

المؤلفون



## إرشادات التعامل مع الدليل

تضمّنت صفحات الدليل مجموعة من العناصر التي يُعتَقَد أنها تُمثّل أبرز جوانب الموقف التعليمي التعلّمي، وفي ما يأتي توضيح لكلّ من هذه العناصر:

- **نتائج التعلّم**  
نتائج خاصّة يتوقّع أن يحققها الطلبة، وتتميز بشموليتها وتنوّعها (معارف، مهارات، اتجاهات)، وتُعدّ مرجعاً للمعلّم؛ إذ يُبنى عليها المحتوى، والركيزة الأساسية للمنهاج، كما تُسهّم في تصميم نماذج المواقف التعليمية المناسبة، وفي اختيار استراتيجيات التدريس، وبناء أدوات التقويم المناسبة لها.
- **البنية المعرفية**  
تتكوّن البنية المعرفية لأيّ مبحث من مجموعة من العناصر (مفاهيم، مصطلحات، مهارات، نظريات قوانين، مبادئ). وتشكّل المفاهيم عناصر مفتاحية لبقية عناصر البنية المعرفية. لذا، حُدّدت المفاهيم والمصطلحات الأساسية التي وردت في الكتاب المدرسي؛ بهدف التركيز عليها في تصميم الموقف التعليمي.
- **السلامة العامة**  
إرشادات الأمن والسلامة التي يتعيّن مراعاتها عند تنفيذ الموقف التعليمي.
- **استراتيجيات التدريس**  
الخطوات والإجراءات المنظّمة التي يقوم بها المعلّم وطلّبه لتنفيذ الموقف التعليمي، وهي أيضاً خطوات مقترحة يمكن للمعلّم تطويرها أو تغييرها بما يتلاءم وظروف الطلبة وإمكانات المدرسة، مع مراعاة توظيف تكنولوجيا المعلومات والاتصالات (ICT) عند الحاجة.
- **إدارة الصف**  
إجراءات تهدف إلى تنظيم الموقف التعليمي وضبطه؛ لتسهيل تنفيذ الدرس بكفاءة، ومن أمثلتها:
  - 1 - تنظيم زمني متوقّع لكلّ خطوة من خطوات الدرس الإجرائية.
  - 2 - تنظيم جلوس الطلبة (مجموعات، حلقة دائرية، حرف U، غير ذلك).
  - 3 - تهيئة البيئة الصفية (إنارة كافية، تهوية، نظافة، غير ذلك).
  - 4 - تهيئة الأدوات والمواد اللازمة لتنفيذ الدرس.
  - 5 - إثارة دافعية الطلبة للتعلّم.
  - 6 - استخدام أوراق العمل وأدوات التقويم المناسبة والأنشطة المتضمّنة.
  - 7 - تطبيق المهارات بدقة للتوصل إلى المنتج المطلوب.
- **معلومات إضافية**  
معلومات إثرائية وضرورية وموجزة ذات علاقة بالمحتوى، موجهة للمعلّم والطالب، تهدف إلى إثارة دافعية الطالب ومساعدته على التعلّم، وإلى إثراء معارف المعلّم بالمحتوى؛ بقصد إرشاده عن طريق استخدام مصادر تعليمية أخرى متنوّعة.
- **الزمن المتوقّع**  
المدة الزمنية المتوقّعة لتحقيق النتائج الخاصّة.

- **الفروق الفردية**  
مجموعة الأنشطة والأسئلة والإضافات في المحتوى التي أُعدت لتقابل احتياجات الطلبة وفق قدراتهم المتنوعة من حيث: النوع الاجتماعي، والاحتياجات الخاصة، والبيئات الاجتماعية.
- **استراتيجيات التقويم وأدواته**  
الخطوات والإجراءات المنظّمة التي يقوم بها المعلم أو الطلبة لتقويم الموقف التعليمي، وقياس مدى تحقّق النتائج، وهي عملية مستمرة في أثناء تنفيذ الموقف التعليمي يمكن تطويرها أو بناء نماذج أخرى مشابهة تُطبّق بالتكامل مع إجراءات إدارة الصف.
- **التكامل الرأسي والأفقي**  
التكامل الرأسي هو ربط المفهوم بمفاهيم أخرى ضمن المبحث نفسه على مدى الصفوف المتتالية، في حين يربط التكامل الأفقي المفهوم بالمباحث الأخرى ضمن الصف نفسه.
- **مصادر التعلّم**  
مصادر تعليمية يمكن للطلاب والمعلم الرجوع إليها، بهدف زيادة معلوماتهما وخبرتهما، وتدعيم تحقيق النتائج، وتشمل: كتبًا، وموسوعات، ومواقع إلكترونية، وأقراصًا مدمجة، وزيارات ميدانية، ومقابلات أشخاص، وغيرها.
- **المادة المحوسبة**  
المادة التعليمية الإلكترونية التي أعدتها الوزارة لعدد من المباحث الدراسية (الرياضيات، العلوم، الحاسوب، اللغة العربية، التربية الوطنية، الإدارة المعلوماتية) لتكون رديفة وداعمة لتحقيق نتائج التعلّم، بالإضافة إلى التسجيلات والأقراص المدمجة، وأرشيف التلفزيون التربوي.
- **أخطاء شائعة**  
توقّعات لأخطاء محتملة وشائعة بين الطلبة خاصة والمجتمع عامة، تتعلق بالمهارات والمفاهيم والقيم الواردة، ممّا يستدعي تقديم معالجة لهذه الأخطاء.
- **الملاحق**  
تضمّن الدليل ملاحق منفصلة يتناول كلّ منها أحد الجوانب الآتية:  
إجابات أسئلة الكتاب، وأوراق عمل، وأدوات تقويم، وجداول، وصور.

تهدف خطة التطوير التربوي المبني على الاقتصاد المعرفي إلى إعداد جيل من الطلبة يتمتع بمهارات حياتية ترتكز على عقيدة الأمة، ومبادئها، وقيمتها الأصيلة، ويمثل استثماراً حقيقياً للمعرفة والخبرات. ولما كان طلبة اليوم هم بناء المجتمع غداً، الذين يتحملون مسؤولية الارتقاء به في مختلف جوانب الحياة، فإنّ المناهج الجديدة تسعى إلى تنمية الطالب وإعداده لكي:

- ١ - يتحلّى بأخلاقيات المهنة النابعة من القيم العربية والمعتقدات الإسلامية.
- ٢ - يبحث عن المعرفة، وينظّمها، ويحلّلها، ويوظّفها، ثم يولّد معرفة جديدة تُسهم في رفع مستوى العمل.
- ٣ - يطبّق مهارات الاتصال والتواصل في تعامله مع الآخرين، فضلاً عن حسن الاستماع، والموضوعية في الحوار.
- ٤ - يمارس التفكير الناقد والإبداعي، والاستقصاء، وحلّ المشكلات بصورة عملية على نحوٍ مستمر، ويستخدم ذلك في اتخاذ القرارات.
- ٥ - يوظّف العناصر والأسس الخاصة بالعمل الفني للإبداع في مجالات العمل الفندقي والسياحي.
- ٦ - يحافظ على البيئة، ويطبّق إجراءات الصحة والسلامة في مجالات العمل الفندقي والسياحي.
- ٧ - يُرشّد الاستهلاك بالاستخدام الأمثل للموارد في مجالات العمل الفندقي والسياحي.
- ٨ - يستخدم أدوات تكنولوجيا المعلومات والاتصالات (ICT) بكفاءة، وإتقان، وأمان، والتزام في: البحث، والتحليل، ومعالجة البيانات، والعروض التقديمية، وغيرها.
- ٩ - يتخذ القرار المناسب في ما يخصّ التوجّه نحو سوق العمل أو التعليم العالي.
- ١٠ - يطور نفسه في مجالات البحث والاستقصاء والتعلّم المستمر.
- ١١ - يستعمل الأجهزة الحديثة لتطوير مستوى العمل.
- ١٢ - يمتلك الكفايات المهنية اللازمة لسوق العمل.
- ١٣ - يتحمّل المسؤولية، ويحترم العمل.
- ١٤ - يندمج ويشارك مشاركة فاعلة في سوق العمل والإنتاج.
- ١٥ - يقدر ذاته بمستويات عالية، ويمارس عمليات التقييم الذاتي على نحوٍ مستمر.
- ١٦ - يتصف بالقدرة على الابتكار وإنشاء مشروعات صغيرة؛ ما يلي حاجات المجتمع على اختلاف مستوياته، ويرفع من مستوى المعيشة، ويحسن دخل الأسرة للنهوض بالاقتصاد الوطني.

## نموذج مقترح لتحضير حصة

المبحث: .....  
 الصف / المستوى: .....  
 عنوان الوحدة: .....  
 عنوان الدرس: .....  
 عدد الحصص: .....  
 التاريخ: من: ..... / ..... / ..... إلى: .....

التنفيذ		التقويم		استراتيجيات التدريس	النتائج الخاصة	الرقم
الزمن	الإجراءات	الأداة	الاستراتيجية			

مصادر التعلم (المواد، والأدوات):

## جدول المتابعة اليومي

اليوم والتاريخ	الشعبة	الصف	النتائج المحققة	الواجب البيتي

- يتعرّف الصلصات الباردة واستخداماتها.
- يُميّز أنواع السلطات.
- يتعرّف أنواع المقبلات.
- يُصنّف أنواع السندويشات.
- يُعدّ أنواعًا من الصلصات الباردة.
- يُعدّ أنواعًا من السلطات والمقبلات المحلية والعالمية.
- يُميّز أنواع المرق واستخداماتها.
- يتعرّف مكونات المرق.
- يتعرّف أنواع الصلصات الساخنة واستخداماتها.
- يتعرّف عناصر التكتيف المستخدمة في الصلصات.
- يتعرّف بعض أنواع الشوربات واستخداماتها.
- يُعدّ أنواعًا من المرق.
- يُعدّ أنواعًا من الصلصات الساخنة.
- يُعدّ أنواعًا من الشوربات.
- يُعدّ أنواع الأعشاب والتوابل الشائعة الاستعمال، ويصنّفها.
- يتعرّف أنواع المكسرات وقيمتها الغذائية واستخداماتها.
- يُحدّد استخدامات الأعشاب والتوابل والمكسرات في إعداد الطعام.
- يُعدّ خلطات من الأعشاب والبهارات للاستخدامات المختلفة.
- يُجهّز المكسرات المختلفة.
- يتعرّف مكونات الحلويات والعجائن الرئيسية.
- يتعرّف الأدوات والأجهزة المستخدمة في صناعة العجائن والحلويات.
- يُميّز أنواع العجائن الرئيسية.
- يتعرّف بعض مشتقات العجائن.
- يُحدّد الشروط الواجب مراعاتها لنجاح العجائن.
- يتعرّف أنواعًا من الكيك وطرائق إعدادها.
- يُحدّد الشروط الواجب مراعاتها لإعداد أنواع الكيك بصورة صحيحة.
- يتعرّف أنواع الكريما والحشوات.
- يُصنّف طرائق تزيين الكيك.
- يُميّز أصناف الحلويات الغربية.
- يتعرّف مواد التزيين.

- يُميّز أصناف الحلويات الشرقية.
- يُعدّ أصنافاً من العجائن.
- يُعدّ أصنافاً من مشتقات العجائن.
- يُعدّ أصنافاً من الحلويات الغربية والشرقية.
- يُعدّ أصنافاً من الكريّمات والحشوات.
- يُزيّن الكيك بطريقة مناسبة.
- يُعدّ أنواعاً من المثلجات.
- يتعرّف أسس استلام المواد الغذائية.
- يتعرّف أهمية حفظ المواد الغذائية.
- يميّز طرائق الحفظ المختلفة.
- يتعرّف صحة المواد الغذائية وسلامتها.
- يحفظ المواد الغذائية بالطرائق المختلفة.

## توزيع الوحدات الدراسية للمنهاج وفق عدد الساعات المقررة

عدد الساعات		الموضوع	الوحدة	المستوى
عملي	نظري			
٧	٥	الصلصات الباردة.	الأولى: المأكولات الباردة.	الثالث
١٥	٤	السلطات.		
٦	٣	المقبلات.		
٨	٣	الشطائر (السندويشات).		
٨	٢	المرق.	الثانية: المأكولات الساخنة.	
٧	٢	الصلصات الساخنة.		
٤	٢	الشوربات.		
—	٤	أنواع الأعشاب والتوابل.	الثالثة: الأعشاب والتوابل والمكسرات.	
٢	١	حفظ وتخزين الأعشاب والتوابل.		
٢	٢	تحضير الأعشاب والتوابل للاستعمال.		
٦	٢	تحضير بعض الخلطات من الأعشاب والتوابل.		
١	٢	المكسرات.		
٦٤	٣٢			المجموع
—	٤	مكونات العجائن والحلويات.	الأولى: العجائن والحلويات.	الرابع
—	٢	الأجهزة والأدوات المستخدمة في صناعة العجائن والحلويات.		
١٨	٤	العجائن الرئيسية.		
٣٢	٧	الحلويات.		
٥	٢	مواد التغطية والحشوات.		
٥	٢	المثلجات.		
—	١	استلام المواد الغذائية.	الثانية: استلام المواد الغذائية وحفظها.	
—	١	مواصفات المواد الغذائية.		
٤	٥	حفظ المواد الغذائية.		
—	٤	صحة المواد الغذائية وسلامتها.		
٦٤	٣٢			المجموع

منهاجي  
متعة التعليم الهادف



# المستوى الثالث

٣





منهاجي

متعة التعليم الهادف



# الوحدة الأولى

## المأكولات الباردة

النتائج الخاصة

- يتعرف الصلصات الباردة وتبيلات السلطات.
- يميز أنواع الصلصات وتبيلات السلطات وبعض مشتقاتها واستخداماتها.
- يتعرف المكونات الأساسية للصلصات ومتبيلات السلطات المختلفة.
- يميز أنواع المستحلبات المستخدمة في تبيل السلطات.

المفاهيم والمصطلحات

الصلصات الباردة، متبيلات السلطات.

السلامة المهنية

- مراعاة أسس سلامة الغذاء، خاصة عند استخدام البيض في إعداد الصلصات، مثل صلصة المايونيز.

استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التدريس المباشر / أسئلة وأجوبة

- التمهيد للموضوع بطرح السؤالين الآتيين على الطلبة:
- هل يعرف أحدكم أنواع الصلصات والمستحلبات ومتبيلات السلطات؟
- ما المواد التي تضاف إلى السلطات بغية إعطائها نكهة مميزة؟
- الاستماع إلى إجابات الطلبة، ومناقشتها، لتحديد أنواع الصلصات والمستحلبات ومتبيلات السلطات، وتدوين الصحيح منها على السبورة.

التدريس المباشر / العرض التوضيحي

- تعريف الطلبة بالأنواع المختلفة من الصلصات والمستحلبات وتبيلات السلطات ومكوناتها واستخداماتها، عن طريق الآتي:
- التخطيط للموضوع، وتجهيز صور توضح الأنواع المختلفة للصلصات والمستحلبات ومكوناتها واستخداماتها.
- عرض صور الصلصات والمستحلبات ومتبيلات السلطات المختلفة، ومناقشة الطلبة فيها.
- عرض صور مكونات الصلصات والمستحلبات ومتبيلات السلطات، وتعريف الطلبة بها.
- عرض صور للصلصات والمستحلبات ومتبيلات السلطات المستخدمة مع بعض الأطباق.
- ربط الصور بإجابات الطلبة في أثناء التمهيد للموضوع، وبخبراتهم الحياتية.

التدريس المباشر / البحث

- تكليف الطلبة بتنفيذ النشاط (١-١) باستخدام محركات البحث في شبكة الإنترنت، لتعرف أنواع الصلصات المستخدمة في إعداد السلطات.
- تجهيز مختبر الحاسوب والأدوات اللازمة لتنفيذ النشاط (القرطاسية، والأقلام، والأوراق، والمسطرة، والطابعة، والأقراص المضغوطة)، قبل بدء الحصة العملية.
- تنفيذ عملية البحث بإشراف المعلم.
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل مجموعة.

الملاحق

ملحق إجابات الأسئلة (١)، وملحق (١-١) من أدوات التقويم.

أولاً الصلصات الباردة وتبيلات السلطات

تُعَدُّ التتبيلة من الأمور اللازمة لإعداد سلطة ذات طعم ونكهة مميزة (Salad dressing)، أو لإضافة نوع من أنواع الصلصات المختلفة، مثل صلصة المايونيز، إذ تضاف كميات قليلة من التتبيلات والصلصات لإعطاء طعم ونكهة لا يؤثران في طعم مكونات السلطة الأساسية. وتدخل الصلصات في إعداد كثير من السلطات، مثل السلطة الروسية، أما تتبيلة السلطات فهي غالباً ما تكون سائلة، مثل تتبيلة السلطة اليونانية، أو متوسطة الكثافة، مثل تتبيلة سلطة السيزر، ومن الممكن تقديم الصلصات مع الأطباق الرئيسية، أو السندويشات.

١- المكونات الأساسية للصلصات ومتبيلات السلطات المختلفة

أ - الزيوت: تستخدم أنواع مختلفة من الزيوت، مثل زيت الذرة، وزيت دوار الشمس، وزيت الصويا، وهي زيوت ذات لون صافٍ، ليس لها طعم. ويستخدم أيضاً زيت الزيتون، وزيت الفستق، وزيت الجوز، وهي زيوت غنية بقيمتها الغذائية، وذات طعم مميز.

ب - الخل: يوجد منه أنواع كثيرة، أهمها خل التفاح الذي يميل إلى اللون البني، وهو ذو طعم مائل إلى الحلاوة، والخل الأبيض هو خل نقي من الشوائب معتدل الطعم، وهناك أنواع من الخل ذات نكهات مختلفة، ويكون الخل جيداً إذا كان ذا طعم مميز، ولون صافٍ، و طعم حامضي.

ج- مخ البيض (صغار البيض): يدخل مخ البيض في عمل (المايونيز) والصلصات المستحلبة الأخرى، ويجب استخدام البيض المعقم الطازج، وللحفاظ على صحة المستهلك.

د - التوابل: تتكون من الأعشاب الطازجة والجافة، مثل صلصة الريحان.

٩

و - صلصة الأعشاب: تضاف إلى الوصفة الأساسية الأعشاب الآتية: بقدرونس، وريحان، وزعتر، وثوم، ويمكن إضافة الخردل أيضاً.

ز - صلصة المايونيز: هي صلصة كثيفة، تُعَدُّ من أهم الصلصات التي تستخدم مع السلطات، وتدخل في إعداد كثير من أنواع الصلصات الباردة. أما مكوناتها الرئيسية فهي البيض، والخل، والخردل، والزيت، والملح، والفلفل الأبيض، ويفضل استخدام المايونيز المصنع في المصانع بواسطة ماكنات، لأن البيض يخضع لفحص مخبري، ويضاف إلى المايونيز مواد حافظة؛ مما يجعله يدوم مدة أطول من المايونيز المحضر يدوياً، وفي حالة تحضيره يدوياً يجب الحفاظ على قوام الصلصة وتماسكها عن طريق مراعاة الأمور الآتية:

١. إضافة الزيت بالتدريج، وعلى هيئة خيط في أثناء الخلط. ٢. الخفق لمدة كافية حتى تتمام الصلصة. ٣. استخدام البيض الطازج. ٤. أن تكون درجة حرارة الزيت مماثلة لدرجة حرارة الغرفة.

ويمكن إعداد صلصات كثيرة من صلصة المايونيز، أهمها:



الشكل (١-١): الكَبَّار.

صلصة (الكوكيتل): تتكون من صلصة المايونيز مضافاً إليها (الكاتشب). وصلصة الألف جزيرة: تتكون من صلصة (المايونيز) مضافاً إليها (الكاتشب)، والخردل والصلصة الحارة. وصلصة (الريمولاد): تتكون من صلصة (المايونيز) والكَبَّار مع البقدونس الناعم، وسمك الأنشوجة والخردل والخل. وصلصة (الترتار): تتكون من صلصة (المايونيز) والكَبَّار مع البقدونس الناعم، انظر الشكل رقم (١-١).

١١

- الطلب إلى المجموعات البحث في شبكة الإنترنت عن الأنواع المختلفة من الصلصات الباردة ومتبيلات السلطات، ثم عرض النتائج التي تتوصل إليها المجموعات بواسطة برنامج العروض التقديمية.

## مراعاة الفروق الفردية

## علاج

– تكليف الطلبة الاطلاع مرة أخرى على الصور التي عرضت في الدرس.

## إثراء

– تكليف الطلبة عمل لوحة تتضمن قائمة بأسماء الصلصات، ومتبلات السلطات، وصورها، ومكوناتها، واستخداماتها.

## استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: الملاحظة.

– أداة التقويم: قائمة رصد (١-١).

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

## مصادر التعلم

## للمعلم

## للطالب

– شويري، رمزي، موسوعة الشيف رمزي، المطبخ اللبناني، بيروت، ١٩٩٩م.

## ٢- المستحلبات في تبيبة السلطات

من المعلوم أن الزيت والماء لا يختلطان، ويشكلان طبقتين منفصلتين، وأن معظم السلطات تحتوي على ماء وزيت؛ ولذلك يجب قلب السلطات جيدًا. وتسمى عملية تنظيم الخلط بين سائلين لا يختلطان استحلابًا (emulsions)، وهناك نوعان من المستحلبات، هما:

أ – المستحلبات المؤقتة (Temporary emulsions): يتكون المستحلب المؤقت من خليط بسيط من الزيت والخل، ويتصف بأن كل سائل منهما يفصل عن الآخر بعد رجّهما وخلطهما.

ب- المستحلبات الدائمة (Permanet emulsions): يتكون المستحلب الدائم من خليط من الزيت والخل، ومثال ذلك صلصة (المايونيز)، فهو خليط لا يفصل؛ لأنه يحتوي أيضًا على مخ البيض الذي يُكزّن عازلاً وطبقة حول كل نقطة من نقاط المستحلب، ويقيها معلقة، ويعود ذلك إلى احتواء صفار البيض على (الليستين)، وهو أكثر المواد المستحلبة فاعلية من المواد الطبيعية، إذ يسهل مزج (استحلاب) الدهون مع المواد السائلة، ويمنع انفصال المستحلب.

## ٣- أنواع الصلصات وتبيلات السلطات

هناك أنواع مختلفة من الصلصات ومتبلات السلطات، منها:

أ – صلصة الخل والزيت: تتكون من الخل والزيت والفلفل والملح، ويجب خفق صلصة الخل جيدًا قبل إضافتها إلى الطعام.

ويمكن إعداد صلصات كثيرة من صلصة الخل والزيت.

ب – صلصة الخردل مع الخل: تتكون من الوصفة الأساسية، مضافاً إليها الخردل.

ج – صلصة الليمون: يستخدم الليمون بدلاً من الخردل بالإضافة إلى الوصفة الأساسية (صلصة الخل والزيت).

د – الصلصة الإيطالية: يستخدم فيها زيت الزيتون والثوم والبقدونس والزعر المجفف (أوريغانو).

هـ – صلصة الجبن الأزرق: تضاف الجبنة الزرقاء، أو (ريكفورت) مع الكريمة إلى الخلطة الأساسية (صلصة الخل والزيت).

١٠

## ٤- الصلصات الأخرى

هناك صلصات أخرى تضاف إلى أنواع السلطات المختلفة، منها:

أ – الصلصة الخضراء الإيطالية (Italian green sauce): تتكون من (القرشلة) الناعمة والخل الأبيض، و صفار البيض المسلوق، والبقدونس المفروم الناعم، وسمك الأنشوجة، والثوم والكبار، وزيت الزيتون، والملح والفلفل، وتقدم مع اللحوم المسلوقة، أو السمك المطهو بواسطة البخار.

ب- صلصة (أيولي) (Aioli sauce): تتكون من الثوم المفروم الناعم، و صفار البيض، وزيت الزيتون وعصير الليمون، وخل الطرخون، وتقدم باردة مع اللحوم الباردة والخضراوات.

ج- صلصة النعنع (Mint sauce): تتكون من السكر والنعنع الأخضر، والماء المغلي، والخل الأحمر، وتقدم مع لحمه الخروف باردة.

د – صلصة الفجل (Horseradish sauce): تتكون من الفجل الأبيض، والسكر الناعم، ومسحوق الخردل، والحليب، و(القرشلة) المطحونة، والكريمة، والخل الأحمر.

## نشاط (١-١)

تصفح مع أفراد مجموعتك الإنترنت، وسجل أنواع الصلصات المستخدمة في إعداد أنواع السلطات المختلفة، ثم اعرضها على زملائك في الصف باستخدام برمجية العرض التقديمي.

١٢

- عرض الشرائح لتقويمها، وتصحيح الأخطاء إن وجدت.
- عرض مقرري المجموعات ما تتوصل إليه مجموعاتهم أمام زملاء.
- تقويم أداء الطلبة في أثناء تنفيذ التمرين.

## النتائج الخاصة

- يصنف أنواع السلطات تبعاً لمكوناتها.
- يصنف أنواع السلطات تبعاً لطريقة تقديمها.
- يبين المواصفات الجيدة للسلطات، وكيفية تحضيرها.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

- التدريس المباشر/ أسئلة وأجوبة، الشرح
- التمهيد للموضوع بطرح الأسئلة الآتية:
- هل سبق أن ساعدت عائلتك في المنزل على إعداد بعض أنواع السلطات؟
- ماذا كانت مكوناتها؟
- برأيك، هل هي مفيدة للجسم؟
- الاستماع إلى إجابات الطلبة، ومناقشتها، وتدوين الصحيح منها على السبورة.
- بدء شرح الموضوع بالتسلسل على النحو الآتي:
- تصنيف السلطات تبعاً للمكونات، وبيان تصنيفها تبعاً لطريقة التقديم.
- مواصفات السلطات الجيدة، وشرح خطوات إعدادها.
- تقييم أداء الطلبة.

## التدريس المباشر/ البحث

- تكليف الطلبة تنفيذ النشاط (٢-١) بزيارة مكتبة المدرسة، لتعرف أنواع السلطات المختلفة، وتصنيفها، ووقت تقديمها في الوجبة.
- تهيئة الظروف المناسبة لأداء النشاط في المكتبة، أو توزيع الكتب المتخصصة على الطلبة.
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل مجموعة، وتحديد الزمن اللازم للتنفيذ.
- توزيع ورقة العمل (١-١) على المجموعات، وتوضيح المطلوب منها.
- حث مجموعات الطلبة على التعاون في أثناء العمل.
- عرض مقرر كل مجموعة النتائج التي تتوصل إليها مجموعته، ومناقشتها.
- تقييم أداء الطلبة.

إن أول ما يتبادر إلى الذهن عند ذكر كلمة سلطة هي سلطات الخضراوات المعروفة، ولكن عالم السلطات كبير ومتنوع، فهناك السلطات البينة، والمطهورة، ومنها ما يتكون من نوع واحد، وأخرى من أنواع متعددة من الأطعمة، ويمكن أن تصنف السلطات حسب المكونات، أو حسب تقديمها في الوجبة، وفق مواصفات تحضيرها.

١- حسب المكونات

تصنف السلطات حسب مكوناتها إلى أنواع عدة، منها:

أ - السلطات البسيطة: هي السلطات التي تتكون من نوع واحد يُجَنَّب إضافة كمية كبيرة من المايونيز إلى السلطات البسيطة؛ حتى لا تصبح دسمة. يضاف إليها قليل من صلصة الخل والليمون، أو صلصة المايونيز.

ب- السلطات المركبة: تتكون من أنواع عدّة من الخضراوات، ويمكن أن يدخل في مكوناتها اللحوم والطيور والماكولات البحرية، ويمكن إضافة أنواع من التتبيلات أو الصلصات الباردة المختلفة إليها، مثل المايونيز، ومن الأمثلة عليها السلطة الروسية، أو السلطة العربية.

ج- السلطات الخضراء: يصنفها بعض المتخصصين ضمن السلطات المركبة، ويصنفها آخرون وحدها، وهي أنواع عدّة من الخضراوات المختلفة التي يضاف إليها نوع من التتبيلات (Dressing).

د - سلطة الفواكة: تتكون من بعض أصناف الفواكة المقطعة الطازجة يضاف إليها نوع من أنواع العصير وصلصات الكريمة، وعادة ما تقدم بعد الوجبة الرئيسية، انظر الشكل (٢-١).



الشكل (٢-١): سلطة الفواكة.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

- أ - سلطات المقبلات (Appetizer Salads): تعدّ سلطات المقبلات فاتحةً للشهية، وتقدم عادة في كثير من المطاعم أول طبق، أو قبل الوجبة الرئيسية، وذلك يساعد في إعطاء الوقت الكافي لإعداد الطبق الرئيس، في الوقت الذي يستمتع فيه الضيف بتناول سلطة المقبلات. ويشمل هذا النوع أصنافاً من الخضراوات واللحوم والماكولات البحرية، وتتميز هذه السلطات بشكلها الجذاب، وزينتها المميزة.
- ب- السلطات المصاحبة المكملة (Accompaniment Salads): هي السلطات التي تقدم مع الوجبة الرئيسية، ويجب أن تتناسب مع نوع الوجبة المقدمة معها، وأن تكون قليلة السعرات الحرارية، وعادة ما تحتوي على أنواع من الخضراوات، ومن الأمثلة عليها سلطة الخيار مع اللبن التي تقدم مع أرز الأوزي.
- ج- سلطات الطبق الرئيس (Main Course Salads): هي السلطات التي تقدّم بدلاً عن الوجبة الرئيسية، وقد أصبحت شائعة في وجبات الغذاء التي تقدم إلى الأشخاص الذين يطبقون برنامج الحماية الغذائية، أو الذين لهم نظام غذائي معين. والمطلوب في هذا النوع من السلطات التنوع في المكونات، والمحافظة على العناصر الغذائية، ويمكن أن تحتوي السلطات على الخضراوات بالإضافة إلى أنواع من المأكولات البحرية، أو الأسماك، أو اللحوم المدخنة.
- د - السلطات بعد الوجبة (Separate Course Salad): تقدّم هذه السلطات بعد تقديم الوجبة الرئيسية، وقبل الحلويات، وهي منعشة وخفيفة، وتلّين المعدة بعد وجبة دسمة، وتجعلها مهيأة لتناول الحلويات، وتكون هذه السلطة من الخضراوات الورقية الخفيفة المضاف إليها قليل من صلصة الخل.
- هـ - سلطات الفواكة (Fruit Salad): تحتوي هذه السلطة على أنواع من الفواكة التي يكون مذاقها حلواً، ويمكن أن تحتوي أيضاً على الجلاتين الحلو، وأنواع من الكريمة والمكسرات، وتقدم في العادة بدلاً عن الحلويات بعد تناول الوجبة الرئيسية.

## قضية للمناقشة

لماذا يجب تجنب وضع صلصات المايونيز والكريمات الحامضية في السلطات التي تقدم بعد الوجبة؟ ناقش ذلك مع زملائك في الصف بإشراف معلمك.

## نشاط (٢-١)

زرع مع أفراد مجموعتك المكتبة، وابحث في كتب الطبخ عن أنواع السلطات المختلفة، وصمّم جدولاً يتضمن نوع السلطة، وتصنيفها، ووقت تقديمها من الوجبة، واعرض هذا الجدول على زملائك، وناقشهم فيه.

## ٣- مواصفات السلطات الجيدة

- أ - أهم المواصفات التي يجب أن تصف بها السلطات للحصول على رضا الضيف:
- ١ أن تكون ذات قيمة غذائية جيدة.
  - ٢ أن تكون ذات منظر جذاب.
  - ٣ أن تكون ذات طعم ونكهة مستساغة.
- ب- أهم الأمور التي يجب مراعاتها للحصول على المواصفات المطلوبة:
- ١ استخدام مواد خام طازجة وسليمة من العيوب.
  - ٢ تنظيف المواد جيداً وخصوصاً الخضراوات الورقية.
  - ٣ طهي الخضراوات إذا كانت بحاجة إلى ذلك.
  - ٤ تقطيع الخضراوات بحجوم مناسبة لنوع السلطة ومتجانسة معها.
  - ٥ تصفية الماء الزائد عن المكونات قبل البدء بالتقطيع.
  - ٦ الحرص على أن تكون المدة قليلة بين وقت التحضير ووقت التقديم.
  - ٧ إضافة الملح والصلصة قبل وقت التقديم بقليل، وخلط المكونات جيداً.
  - ٨ تبريد الأطباق التي ستقدم بها السلطة.
  - ٩ تزيين الطبق قبل وقت التقديم بقليل؛ للمحافظة على نضارة السلطة.

## نظري (أربع ساعات).

## الزمن المتوقع

## مراعاة الفروق الفردية

## علاج

- تكليف المعلم الطلبة إحضار صور لأصناف مختلفة من السلطات، وبيان مكوناتها، ومكانها في الوجبة.

## إثراء

- تكليف الطلبة كتابة ثلاثة أنواع من صنفى السلطات الآتين: السلطات المصاحبة المكملة، سلطات الطبق الرئيس.

## استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم: الملاحظة.

- أداة التقويم: قائمة رصد (١-٢).

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

- كتاب التربية المهنية، الصف السادس الأساسي، الوحدة السابعة، خدمة الطعام، الدرس الأول: السلطات.

## مصادر التعلم

## للمعلم

- David Foskett, Roland Kinton, Victor Ceserani, Practical cookery, 10th Ed, usa. 2007.

## للطالب

- فرحان، يوسف، موسوعة الطبخ المصور، مكتبة لبنان، ١٩٩٧م.

المقبلات أطباق من الطعام الخفيف تقدم لفتح الشهية قبل وجبة الطعام الرئيسية، وهي متنوعة وكثيرة جداً، وعادة ما تقدم بنوعيتها: البارد والساخن قبل الوجبة، وبعضها يقدم بدلاً عن الطبق الساخن، ويمكن تصنيفها كما يأتي:

## ١- المقبلات الخضراوات

يمكن تقديم الخضراوات بوصفها المقبلات مقبلة كالبيطاطا، أو مشوية، كمثل الباذنجان، أو (السيبا غنوج)، أو محشوة، كورق العنب (البلنجي)، أو متبل، كالقرع بالطحينة.

يمكن تقديم الخضراوات بوصفها المقبلات، بعد تقطيعها وطهوها بطرق الطهو المختلفة، وإضافة أنواع من الصلصات إليها، مثل صلصة (البشاميل) أو الحشوات المختلفة، ومثال ذلك ورق العنب الذي يسلق، ثم يحشى بالخضراوات، أو الأرز، ويقدم بارداً بعد طهوه، أو الباذنجان المشوي الذي يقدم بوصفه نوعاً من أنواع المقبلات.

## ٢- المقبلات اللحوم والمأكولات البحرية والطيور

عادة ما تقدم بعض أنواع اللحوم والطيور الباردة والأسماك المدخنة والأحشاء الداخلية، كالكبدة، وغيرها بوصفها المقبلات، مثل (البسطرمة)، والسلمون المدخن، والحيش المدخن، وهناك مأكولات بحرية تقدم المقبلات، وأكثرها تداولاً الجمبري بأنواعه، إذ يسلق ويقشر كاملاً، أو أجزاء منه، ويقدم مع صلصة (الكوكتيل).

## ٣- المقبلات الحبوب والبقوليات

يراعى تقديم المقبلات الحبوب والبقوليات بكميات بسيطة؛ لأنها يمكن أن تعطي شعوراً بالشبع.

تقدم أنواع من الحبوب والبقوليات المقبلات، وذلك بعد طهوها، فمثلاً يقدم الأرز بوصفه نوعاً من المقبلات الإيطالية واليابانية، ويقدم الحمص بوصفه نوعاً من المقبلات العربية، ويشكل البرغل المكون الرئيس في التبوله، أو عجينة الكبة التي يمكن تقديمها ساخنة، أو باردة، حسب نوعها، بوصفها من المقبلات العربية.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## النتائج الخاصة

- يتعرف أنواع المقبلات.
- يميز أصناف المقبلات المختلفة.
- يوضح فوائد المقبلات.

## المفاهيم والمصطلحات

المقبلات.

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التدريس المباشر/ أسئلة وأجوبة

- التمهيد للموضوع بطرح الأسئلة الآتية:
  - لماذا سميت المقبلات بهذا الاسم؟
  - متى تقدم المقبلات في الوجبة؟
  - اذكر بعض أصناف المقبلات.
- الاستماع إلى إجابات الطلبة، ومناقشتها، وتدوين الصحيح منها على السبورة.
- تدوين النتائج على السبورة.

## التدريس المباشر/ المحاضرة

- إيضاح المعلم المقصود بالمقبلات، وأصنافها، وفوائدها.
- تقويم أداء الطلبة.

## التعلم التعاوني/ العمل الجماعي

- تكليف الطلبة تنفيذ النشاط (١-٣) المتعلق بأسماء بعض المقبلات كما يأتي:
  - تجهيز الغرفة الصفية لتطبيق النشاط.
  - تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل مجموعة.
- الطلب إلى المجموعات تجهيز ورقة وكتابة أسماء عشرين صنفاً من المقبلات المختلفة.
- حث مجموعات الطلبة على التعاون في أثناء العمل.
- الطلب إلى مقرر المجموعات تبادل النتائج التي تتوصل إليها مجموعاتهم، ومناقشتها.
- تقويم أداء الطلبة.

## مراعاة الفروق الفردية

## علاج

– تكليف الطلبة إحصار صور للمقبلات من الكتب والمجلات المتخصصة، وتصنيفها.

## إثراء

– تكليف مجموعات الطلبة تنظيم قائمة تتضمن أنواعاً مختلفة من المقبلات، مع ذكر مكوناتها الأساسية وصورها، ثم الطلب إليها تبادل القوائم في ما بينها.

## استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: سلم تقدير عددي (٣-١).

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

## مصادر التعلم

## للمعلم

-Wiley-Wayne, Professional cooking 6th Ed. USA, 2006.

## للطالب

– يوسف، عبد الله، مهارات الطبخ، مكتبة الجامعة، أبو ظبي، ٢٠٠٧م.

## ٤- المقبلات العجائن



تعتمد المقبلات العربية والغربية على العجائن على نحو كبير، إذ يمكن تشكيلها وفق هينات عدة، وحشوها بحشوات مختلفة، مثل اللحم المفروم، أو الخضراوات، أو الدجاج، أو النقانق، أو آتي حشوات أخرى، ثم خبزها وتقديمها بوصفها المقبلات ساخنة، انظر الشكل (٣-١).

الشكل (٣-١): المقبلات العجائن.

## نشاط (٣-١)

عن طريق العمل في مجموعات، اكتب جدولاً لتبين فيه أسماء بعض المقبلات الباردة والساخنة، وتبادل أنت وزملاؤك هذه الجداول لمعرفة أكبر عدد ممكن منها.

## قضية للبحث

بالتعاون مع أفراد مجموعتك ارجع إلى الكتب الفندقية المتخصصة في مكتبة مدرستك، واكتب في دفترك القيمة الغذائية للمقبلات، وناقش ما توصل إليه مع زملائك.



## النتائج الخاصة

- يتعرف أنواع السندويشات.
- يذكر مكونات السندويشات.
- يميز الأجهزة والأدوات المستخدمة في إعداد السندويشات.
- يوضح أسس حفظ السندويشات.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التدريس المباشر / أسئلة وأجوبة

- التمهيد للموضوع بطرح بعض الأسئلة، مثل:
  - اذكر أنواع السندويشات التي تناولتها في الأسبوع الماضي.
  - ما مكوناتها (نوع الخبز، الحشوات)؟
- الاستماع إلى إجابات الطلبة، ومناقشتها، وتدوين الصحيح منها على السبورة.
- التدريس المباشر / أوراق العمل
  - توزيع ورقة العمل (١-٢) على الطلبة، وشرح المطلوب منها.
  - متابعة الطلبة في أثناء العمل، وتوجيههم.
  - مناقشة النتائج التي يتوصل إليها الطلبة: مكونات السندويشات، وأنواع الشطائر، والأجهزة والأدوات اللازمة، وطريقة الحفظ والتخزين.
  - تقويم أداء الطلبة.
- التعلم التعاوني / العمل الجماعي
  - تكليف الطلبة تنفيذ النشاطين: (١-٤)، و(١-٥) المتعلقين بأنواع السندويشات، ومكوناتها، و مواد تغليفها، وطريقة تقديمها، كما يأتي:
    - تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل مجموعة.
    - تكليف الطلبة ضمن المجموعة الواحدة كتابة أنواع السندويشات التي تناولوها في المطاعم، وكتابة أسماء المواد الدهنية المستخدمة فيها.
    - الطلب إلى مقرري المجموعات استعارة كتب متخصصة من مكتبة المدرسة، ثم كتابة اسمين من السندويشات الباردة واسمين آخرين من السندويشات الساخنة، وحشواتها، وكيفية تغليفها، ثم تدوين ذلك في ملف الطالب.
    - مساعدة الطلبة على إنجاز ما طلب إليهم، وحثهم على التعاون فيما بينهم.
    - الطلب إلى مقرري المجموعات عرض النتائج التي تتوصل إليها مجموعاتهم على المعلم لتقويمها، وتصحيح الأخطاء إن وجدت.
    - تقويم أداء الطلبة.

تعدّ الشطائر طعاماً مناسباً ومفضلاً، وخاصة في استراحات العمل أو الجامعات أو المدارس، وفي أيّ وقت يشعر الإنسان أنه بحاجة إلى وجبة خفيفة. تمتاز الشطائر (السندويشات) بأن إعدادها سهل وسريع، وترضي أكثر الأذواق، ولها قيمة غذائية جيدة بحسب محتوياتها، وقد انتشرت أنواع المطاعم المتخصصة في إعدادها انتشاراً واسعاً في العالم. ويحتاج العاملون في مطابخ الفنادق والمطاعم إلى مهارة وخبرة في تحضير (السندويشات) الساخنة والباردة وإعدادها، وحفظها بطريقة صحيحة وآمنة.

١- مكونات السندويشات

تتكون من مكونين رئيسيين، هما:

أ - الخبز (Bread): إن الهدف الأساسي من الخبز هو حفظ المكونات التي توضع داخله، إذا كان الخبز جيد النوع فإنه يضيف طعماً طيباً، وقيمة غذائية عالية، وهناك العديد من أنواع الخبز التي يمكن استخدامها للسندويشات، ومن أهم الأنواع وأكثرها شيوعاً: خبز الأرغفة الصغيرة، وخبز الشراك، وخبز العربي، وخبز (الروول)، وخبز الفرنسي، وخبز (التوست). ويجب مراعاة الأمور الآتية عند استخدام الخبز في (السندويشات):

١. استخدام الخبز الطازج.
٢. حفظ الخبز في أوعية محكمة الإغلاق.
٣. عدم تغليف الخبز المكسّر بقرشرة بالنابليون، مثل الخبز الفرنسي أو (الروول)، حتى لا تصل الرطوبة إليه، فيتلف.
٤. تخزين الخبز في درجة حرارة الغرفة العادية.

ب- الحشوات (Fillings): لا يمكن حصر أنواع الحشوات التي تحشى بها الشطائر (السندويشات)، فهي الجزء المهم داخل السندويشة، ويمكن القول: إن أيّ نوع من الطعام يوضع داخل الخبز يصلح لإعداد (السندويش)، ولكن يمكن تقسيم مواد الحشو إلى قسمين، هما:

١٨

من خبز طويل (روول) إيطالي محشو بالسلامي أو التفاح.

ب- (السندويشات) الباردة المركبة: تتكون من أكثر من شريحة خبز إفرنجي مقسم إلى أكثر من قطعة، محشوة بأنواع عدّة من الحشوات، وأشهر أنواعها كلب سنديوش (Club Sandwich). وتتكون من ثلاث شرائح محشوة بالدجاج، أو الديك الرومي، والمايونيز، والخس، والبندورة، وتقسم إلى أربعة أقسام قبل تقديمها، انظر الشكل (١-٤).



الشكل (١-٤): كلب سنديوش.

ج- سندويشات الحفلات (كنايه): هي سندويشات ذات وجه مفتوح من شرائح خبز (التوست)، أو الخبز الفرنسي، تحشى بحشوات كثيرة بعد دهنها بالزبدة، أو المايونيز، وتشكّل بصور وهيئات زخرفية مختلفة، وتقدم على مرايا، أو صوانٍ من (الستانلس ستيل)، انظر الشكل (١-٥).

د- (سندويشات) الوريات: تعدّ من خبز كبير المساحة، كما هو الحال في الخبز المكسيكي (تورتيللا)، ثم تعبأ وتلفّ، وتقدم كاملة، أو تقطع إلى أجزاء.



الشكل (١-٥): كنايه.

هـ- (السندويشات) الساخنة، من أنواعها:

١- (سندويشات) ساخنة بسيطة: تتكون من شريحتين من الخبز المحشو باللحم، أو السمك المشوي على الجريل (الشواية)، مع الخضار المشوية، وتعدّ سندويشات (البيف برغر) من أكثر أنواع السندويشات الساخنة شيوعاً، وهي تحتوي بعض الخضار الباردة، كشرائح البندورة، والبصل، والخس.

٢- (سندويشات) ساخنة مفتوحة الوجه: تتكون من خبز ممدود (مفرد)، يغطي بطبقة من اللحم الساخن، أو أيّ نوع آخر من المواد الغذائية، ويغطي بالصلصة، أو الجبن، وقد تشوى بالشواية قبل تقديمها، وتؤكل بالشوكة والسكين.

٢٠

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

- الإجراءات الواجب اتخاذها للمحافظة على سلامة السندويشات، هي:
  - مراعاة اتباع قواعد السلامة الشخصية والعامة في أثناء العمل.

## الزمن المتوقع نظري (ثلاث ساعات).

### مراعاة الفروق الفردية

#### علاج

- تكليف المعلم الطلبة - ضمن مجموعات - إعادة تعبئة ورقة العمل (١-٢). بمساعدة بعضهم بعضاً، أو بمساعدة أحد أفراد الأسرة.

#### إثراء

- تكليف الطلبة زيارة بعض أماكن بيع السندويشات القريبة من منازلهم (ضمن مجموعات)، للاطلاع على أنواع السندويشات المختلفة التي تباع فيها، ثم الطلب إليهم تدوين ملاحظاتهم، ثم عرضها على زملائهم، ومناقشتهم فيها.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

- أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-٤).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

#### للمعلم

- فرحان، يوسف، موسوعة الطبخ المصور، مكتبة لبنان، ٢٠٠٥ م.

#### للطالب

- جيني رايت، وتروي، إرك، فنون الطبخ: التقنيات الكاملة، مركز التعريب والترجمة، الدار العربية للعلوم، لبنان، ٢٠٠٤ م.

٠١ مواد الدهن: الغرض منها هو المحافظة على الخبز من الذوبان بسبب رطوبة الحشوات، وزيادة القيمة الغذائية (للسندويشات)، وإكسابها الطعم الأفضل. ومن أكثر أنواع المواد التي تستخدم للدهن الزبدة، ويفضل خفقتها جيداً قبل الاستخدام؛ لتسهيل عملية الدهن، وكذلك يمكن استخدام (المايونيز) بديلاً عن الزبدة، ولكن من سيئاته أنه لا يحمي الخبز من الرطوبة، وأنه سريع الفساد.

٠٢ مواد الحشوات الأخرى، ومنها ما يأتي:

- اللحوم والدواجن: تستخدم اللحوم الحمراء والبيضاء بعد طهوها جيداً، وتوضع بعد تقطيعها بأي شكل مناسب لنوع (السندويش) بشرط (ألا تكون الشرائح سمكية)، ومن أكثر اللحوم استخداماً لحم البقر المشوي المفروم، وأنواع اللحوم المصنعة، مثل السلامي، أو (المرتديلا)، ويستخدم كذلك صدر الدجاج، أو الديك الرومي في (السندويشات).
- الأجبان: تدخل شرائح الجبن بأنواعها في إعداد (السندويشات)، ولا يمكن حصر أنواع الأجبان المستخدمة، ولكن أكثرها جينة الشدر، والأجبان المطبوخة، وأجبان الدهن، وغيرها.
- الأسماك: تدخل كثير من المأكولات البحرية في إعداد (السندويشات)، ومن هذه الأنواع التونا، والسلمون، والروبيان، وأنواع مختلفة من سمك الفيليه.
- الخضراوات: تستخدم أنواع من الخضراوات في حشو (السندويشات)، أو لتزيين، مثل الخس، والبنندورة، والخيار، والفلفل الحلو، والبصل.

هـ. مواد أخرى يمكن أن تحشى بها (السندويشات)، مثل البيض، وأنواع من المرقيات، وغيرها.

٢- أنواع الشطائر (السندويشات)

هناك أنواع عديدة من (السندويشات)، نذكر منها:

- (السندويشات) الباردة البسيطة: هي (السندويشات) التي تتكون من شريحتين من الخبز، أو نصفين من (البرول)، وهي مدهونة ومحشوة، وسميت بالبسيطة لأنها مكونة من شريحتين من الخبز فقط، وليس بسبب تركيبها البسيط. وتتوزع (السندويشات) البسيطة، فمنها المحشو بشريحة واحدة من الجبن، أو التي تشبه الغواصة، وتتكون

١٩

٠٣ (سندويشات) الشواية: هي (سندويشات) تحشى بأنواع مختلفة من الحشوات، مثل جينة الكشكشون أو الطحالات وغيرها، وتوضع على (الجرل) أو الصاج، وتقدم ساخنة بطريقة لائقة.

يجب استخدام كفوف عند تجهيز (السندويشات) للمحافظة على السلامة العامة.

نشاط (١-٤)  
أسأل زملائي عن أنواع (السندويشات) التي تناولوها في المطاعم المختلفة، وسجل أنواعها، وقارنها بالأنواع التي مررت بها، من حيث مواد الدهن والمكونات.

٣- الأجهزة والأدوات اللازمة لإعداد (السندويشات)

تتنوع العدد والأدوات المستعملة في إعداد (السندويشات)، كالجرل، و(السلمندر) وفرن (المايكروويف)، وجهاز تسخين وتحميص خبز (التوست)، وأدوات دهن وتقطيع، مثل الملاعق والسكاكين، وكيس الصب، وورق التغليف وغيرها.

٤- تخزين (السندويشات) وحفظها

(السندويشات) من الأطعمة السريعة الفساد، لذا يجب تناولها بعد تحضيرها مباشرة، أو بعد وقت قليل، وعند حفظها في الثلاجة يجب ألا تزيد مدة الحفظ على (١٢) ساعة، ويمكن حفظ بعض أنواع (السندويشات) في المجمدة (الفريزر) لمدة أيام. وتغلف (السندويشات) بالنايلون، أو الورق، أو القصدير قبل حفظها، حسب نوع الخبز والحشوة.

نشاط (١-٥)  
زرر ومجموعتك المكتبة واكتب اسم اثنين من أنواع (السندويشات) الباردة والساخنة، واذكر أنواع الحشوات المستخدمة، وكيفية تغليفها وتقديمها ساخنة أو باردة، وناقش ذلك مع زملائك.

فكر؟ ما الإجراءات الواجب اتخاذها للمحافظة على سلامة (السندويشات)؟

٢١

## صلصة (المايونيز) Mayonnaise Sauce

تمرين (١-١)

## النتائج العملي

أن يعدّ صلصة (المايونيز).

## المعلومات النظرية

تعدّ صلصة المايونيز من الصلصات الأساسية، ويشق منها كثير من الصلصات الأخرى، مثل صلصة الألف جزيرة، و صلصة الكوكتيل، و صلصة (التارتار)، و تدخل في إعداد كثير من السلطات والمقبلات، مثل السلطة الروسية، و (كوكتيل الروبيان). تزيد الصلصة من القيمة الغذائية للطبق، و ترفع مستوى جاذبيته، و يجب حفظ الأطعمة التي تحتوي على صلصة (المايونيز) مبردة، و لمدة قصيرة جداً، انظر الشكل (١).

## المقادير

- صفار بيض (عدد ٦).
- زيت ذرة (لتر واحد).
- خل أبيض، أو أحمر بمقدار ملعقتين من ملاعق المائدة.
- ملعقة مائدة واحدة من الخردل.
- ملح بمقدار رشّة.

## التجهيزات اللازمة

- وعاء معدني عميق.
- مضرب سلك معدني.
- ملعقة مائدة.
- كوب معياري.
- صحنان عميقان.



الشكل (١): صلصة المايونيز.

٢٢

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

- تكليف الطلبة تنفيذ التمرين (١-١) حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.
- حث الطلبة على الدقة والسرعة في الأداء، والتأكيد على مراعاة شروط السلامة والصحة المهنية.
- متابعة الطلبة في أثناء تنفيذ التمرين، وتوجيههم، وحثهم على التعاون.
- تقويم أداء المجموعات بعرض النتائج التي تتوصل إليها على المعلم لتقويمها، وتصحيح الأخطاء إن وجدت.
- تكليف الطلبة حفظ المنتج حسب شروط الحفظ، ثم تنظيف المشغل، وإعادة الأدوات إلى مكانها.
- تقويم أداء الطلبة في أثناء تنفيذ التمرين.

## ملحوظة مهمة

يستخدم المنتج في إعداد التمرين (١-٢)، و التمرين (١-٣) المتعلق بصلصة الكوكتيل، و التمرين (١-٤) المتعلق بصلصة الريمولاد.

## النتائج الخاصة

- يتعرف المكونات الأساسية لصلصة المايونيز.
- يتعرف خطوات إعداد صلصة المايونيز.
- يدرك ضرورة أخذ الحيطة والحذر عند التعامل مع مادة المايونيز.
- يوضح أهمية المايونيز واستخداماته.
- يتعرف الصلصات المشتقة من صلصة المايونيز.
- يعد صلصة المايونيز.
- يعالج تفكك أجزاء صلصة المايونيز في أثناء الإعداد.
- يحفظ صلصة المايونيز بطريقة آمنة.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

- تذكير الطلبة بضرورة مراعاة شروط السلامة والصحة المهنية؛ نظراً إلى احتواء مادة المايونيز على صفار البيض غير المطهوه أو غير المعقم، مما قد يتسبب في فساد الغذاء إذا لم يحفظ مبرداً.

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التدريس المباشر / المحاضرة

- التمهيد بذكر نبذة عن صلصة المايونيز، وأهميتها، واستخداماتها في الأطعمة.
- شرح مكونات صلصة المايونيز، وكمياتها، ومشتقاتها.
- تدوين المقادير اللازمة لإعداد الصلصة، وطريقة الإعداد على السبورة.
- تقويم أداء الطلبة.

## التعلم عن طريق النشاط/ التدريب

- تنفيذ التمرين (١-١) المتعلق بإعداد صلصة المايونيز كما يأتي:
- تكليف الطلبة النظر إلى الشكل (١) في الكتاب المدرسي، ثم قراءة خطوات تنفيذ التمرين (١-١).
- تجهيز المشغل والأدوات والمواد الأولية اللازمة لتنفيذ التمرين مسبقاً، حسب عدد الطلبة، قبل بدء الحصة العملية.
- تنفيذ المعلم التمرين (١-١) حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.
- معالجة المعلم حالة المواد المتفككة عن بعضها بعضاً.
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل مجموعة.
- تكليف الطلبة تنفيذ التمرين العملي، بعد تحديد الزمن اللازم للتنفيذ، كما يأتي:
- توزيع المواد الأولية على الطلبة، بحيث تحصل كل مجموعة على ما يلزمها للعمل.

## الملاحق

ملحق (١-٥) من أدوات التقويم.

## مراعاة الفروق الفردية

## علاج

– تكليف المعلم الطلبة – ضمن مجموعات – تنفيذ التمرين بمساعدة بعضهم بعضاً، وبإشرافه.

## إثراء

– تكليف الطلبة حساب مقادير مكونات صلصة المايونيز التي يلزمها خمسة لترات من الزيت، ثم عرض ما يتوصلون إليه على زملائهم.

## استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-٥).

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

## مصادر التعلم

## للمعلم

– David Foskett, Roland Kinton, Victor Ceserani, Practical cookery, 10th Ed, usa. 2007.

## للطالب

– يوسف، عبد الله، مهارات الطبخ، مكتبة الجامعة، أبو ظبي، ٢٠٠٧م.

## خطوات تنفيذ التمرين

- ضع صفار البيض مع الخل والخردل والملح في وعاء.
- اخفق الصفار والمواد السابقة بعضها مع بعض جيداً.
- أضف زيت الذرة إلى المزيج السابق على صورة خيط رفيع، وبيّض مع الخفق السريع؛ حتى يندمج الزيت كله مع المزيج.
- عالج عملية تفكك أجزاء المزيج في أثناء الإعداد بإضافة صفار بيضة أخرى في وعاء آخر مع ملعقة صغيرة من الماء البارد، واخلقها، ثم أضف المزيج المتفكك شيئاً فشيئاً على صورة خيط، وحرّكه جيداً؛ حتى انتهاء الكمية.
- ضع (المايونيز) في وعاء الحفظ، وغطّه بقطعة بلاستيك، واحفظه في الثلاجة لحين الاستعمال.

## تمرين عملي

جهّز صلصة المايونيز، وأعدّها باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

## معايير التقويم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداؤك بتعبئة قائمة الرصد (الشطب) الآتية:

الرقم	معايير الأداء	نعم	لا
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص.		
٢	حضّرت المواد والأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.		
٣	فصلت الصفار عن البياض.		
٤	خفقت الصلصة بطريقة صحيحة.		
٥	عالجت عملية تفكك أجزاء مزيج (المايونيز) في أثناء الإعداد.		
٦	تذوقت طعم الصلصة بعد التحضير.		
٧	حفظت الصلصة بطريقة صحيحة وآمنة.		
٨	نظفت مكان العمل، والمعدات، والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.		

## معلومات إضافية

- كيف تنتقل بكتيريا السالمونيلا إلى البيض؟
- تنتقل بكتيريا السالمونيلا إلى القشرة الخارجية للبيضة في أثناء وجود البيضة داخل جسم الدجاجة، في قناة خروج البراز؛ لذا، يجب غسل البيض وتعقيمه في أماكن التعبئة. وقد توجد هذه البكتيريا داخل البيضة غير المكسورة، ويمكن أن تنتقل إلى داخل البيضة السليمة نتيجة وجود السالمونيلا في مبيض الدجاجة أو في قناة البيض قبل تكون القشرة الخارجية، حيث تتكون السالمونيلا حول المح والزلال، علماً بأنّ السالمونيلا لا تسبب للدجاجة أية أعراض مرضية.
- وقد يتلوث البيض أيضاً بالسالمونيلا في أثناء وجوده في القن قبل جمعه نتيجة ملامسته براز الدجاجة من خلال مسام القشرة الخارجية.

## النتائج العملية

أن يعدّ صلصة (التارتار).

## المعلومات النظرية

تشتق صلصة (التارتار) من (المايونيز)، وهي من الصلصات المشهية التي تضاف على أطباق اللحوم والأسماك والخضراوات المشوية والمقلية مزيداً من الطعم اللذيذ، وتزيد من قيمتها الغذائية. وتقدم صلصة (التارتار) غالباً مع المأكولات البحرية المقلية بطريقة القلي العميق، انظر الشكل (١).



الشكل (١): صلصة التارتار.

## المقادير

- مايونيز بمقدار (٢٥٠) مليمترًا.
- كُتّاب بمقدار (٢٥) غرامًا.
- خل أبيض بمقدار ملعقة مائدة واحدة.
- مخلل خيار بمقدار (٥٠) غرامًا.
- بقدونس مفروم فرماً ناعماً بمقدار ملعقة مائدة.
- رشّة ملح وفلفل أبيض.

## التجهيزات اللازمة

- وعاء عميق.
- مضرب لتحرك.
- لوح تقطيع.
- سكين فرم.
- ملعقة مائدة.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## النتائج الخاصة

- يتعرف صلصة التارتار، ومكوناتها.
- يتعرف خطوات إعداد صلصة التارتار.
- يجيز المواد اللازمة لعمل صلصة التارتار.
- يعد صلصة التارتار.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التدريس المباشر / المحاضرة

- التمهيد بذكر نبذة عن صلصة التارتار، وأهميتها في الوجبة، وذكر مكوناتها، وخطوات إعدادها، وبعض أنواع الأطعمة التي تقدم معها.
- بيان مكونات صلصة التارتار، وكمياتها.
- تدوين المكونات والكميات اللازمة لإعداد الصلصة، وطريقة الإعداد على السبورة.

## تقديم أداء الطلبة.

## التعلم عن طريق النشاط / التدريب

- تنفيذ التمرين (٢-١) المتعلق بإعداد صلصة التارتار كما يأتي:
- تكليف الطلبة النظر إلى الشكل (١) في الكتاب المدرسي، ثم قراءة خطوات تنفيذ التمرين (٢-١).
- تجهيز المشغل والأدوات والمواد الأولية اللازمة لتنفيذ التمرين مسبقاً، حسب عدد الطلبة، قبل بدء الحصة العملية.
- تنفيذ المعلم التمرين حسب تسلسل خطوات التنفيذ الواردة في الكتاب المدرسي.
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل مجموعة، وتحديد الزمن اللازم للتنفيذ.
- تكليف الطلبة تنفيذ التمرين العملي كما يأتي:
- توزيع المواد الأولية على الطلبة، بحيث تحصل كل مجموعة على ما يلزمها للعمل.
- تكليف الطلبة تنفيذ التمرين (٢-١) حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.
- متابعة الطلبة في أثناء تنفيذ التمرين، وحثهم على التعاون.
- عرض مقرري المجموعات النتائج التي تتوصل إليها مجموعاتهم على المعلم لتقومها، وتصحيح الأخطاء إن وجدت.
- تكليف الطلبة حفظ المنتج حسب شروط الحفظ، ثم تنظيف المشغل، وإعادة الأدوات إلى مكانها.
- تقديم أداء الطلبة في أثناء تنفيذ التمرين.

### مراعاة الضروقات الفردية

#### علاج

– تكليف المعلم الطلبة – ضمن مجموعات – تنفيذ التمرين بمساعدة بعضهم بعضاً، وبإشرافه.

#### إثراء

– تكليف الطلبة كتابة وصفات أخرى لصلصة التارتار.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-٦).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

#### للمعلم

– David Foskett, Roland Kinton, Victor Ceserani, Practical cookery, 10th Ed, usa. 2007.

#### للطالب

– جيني رايت، وتروي، إرك، فنون الطبخ: التقنيات الكاملة، مركز التعريب والترجمة، الدار العربية للعلوم، لبنان، ٢٠٠٤م.

### خطوات تنفيذ التمرين

- ضع (المايونيز) في وعاء عميق.
- قطع الكُبار ومخلل الخيار قطعاً ناعمة.
- أضف الكُبار ومخلل الخيار والبقدونس المقروم فرماً ناعماً إلى (المايونيز).
- أضف الخل الأبيض والملح والفلفل، وقبب المقادير جيداً.
- احفظ صلصة (التارتار) مبردة لحين الاستعمال.

### تمرين عملي

جهز صلصة (التارتار) باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

### معايير التقويم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك بتعبئة قائمة الرصد (الشطب) الآتية:

الرقم	معايير الأداء	نعم	لا
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.		
٢	وضعت (المايونيز) في وعاء عميق.		
٣	قطعت الكُبار ومخلل الخيار قطعاً ناعماً.		
٤	أضفت الكُبار، ومخلل الخيار، والخل، والبقدونس الناعم، والفلفل الأبيض، والملح، وقببت المقادير جيداً.		
٥	حفظت الصلصة بطريقة صحيحة وآمنة.		
٦	نظفت مكان العمل، والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.		

## النتائج الخاصة

- يتعرف صلصة الكوكتيل، ومكوناتها، واستخداماتها.
- يتعرف خطوات إعداد صلصة الكوكتيل.
- يجيز المواد اللازمة لعمل صلصة الكوكتيل.
- يعد صلصة الكوكتيل.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التدريس المباشر/ المحاضرة

- التمهيد بذكر نبذة عن صلصة الكوكتيل، وأهميتها في الوجبة، ومكوناتها، وخطوات إعدادها، والأطعمة التي تقدم معها.
- بيان مكونات صلصة الكوكتيل، وكمياتها، واستخداماتها.
- تدوين مقادير المواد التي تدخل في إعداد الصلصة، وطريقة الإعداد على السبورة.
- تقويم أداء الطلبة.

## التعلم عن طريق النشاط/ التدريب

- تنفيذ التمرين (٣-١) المتعلق بإعداد صلصة الكوكتيل كما يأتي:
- تكليف الطلبة النظر إلى الشكل (١) في الكتاب المدرسي، ثم قراءة خطوات تنفيذ التمرين (٣-١).
- تجهيز المشغل والأدوات والمواد الأولية اللازمة لتنفيذ التمرين مسبقاً، حسب عدد الطلبة، قبل بدء الحصة العملية.
- تنفيذ المعلم التمرين حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل مجموعة.
- تكليف الطلبة تنفيذ التمرين العملي، بعد تحديد الزمن اللازم للتنفيذ، كما يأتي:
- توزيع المواد الأولية على الطلبة، بحيث تحصل كل مجموعة على ما يلزمها للعمل.
- تكليف الطلبة تنفيذ التمرين (٣-١) حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.
- متابعة الطلبة في أثناء تنفيذ التمرين، وتوجيههم، وحثهم على التعاون.
- عرض مقرر المجموعات النتائج التي تتوصل إليها مجموعاتهم على المعلم لتقويمها، وتصحيح الأخطاء إن وجدت.
- تكليف الطلبة حفظ المنتج حسب شروط الحفظ، ثم تنظيف المشغل، وإعادة الأدوات إلى مكانها.
- تقويم أداء الطلبة في أثناء تنفيذ التمرين.

## صلصة كوكتيل (Cocktail Sauce)

تمرين (٣-١)

## النتائج العملية

أن يعد صلصة (كوكتيل).

## المعلومات النظرية

تشتق صلصة (الكوكتيل) من (المايونيز)، وهي من الصلصات الشبيهة التي تقدم عادة قبل تقديم وجبة الطعام الرئيسية مباشرة مع مقبلات ثمار البحر، وأشهرها الجمبري المسلووق. ومن الأمثلة على هذه الصلصة (كوكتيل الروبيان)، و(كوكتيل المأكولات المشكّلة)، وتزيد الصلصة من القيمة الغذائية للطبق، انظر الشكل (١).



الشكل (١): صلصة كوكتيل.

## المقادير

- مايونيز بمقدار (٦٠٠) غرام.
- كمشاب بمقدار (٢٠٠) غرام.
- كريم طازج بمقدار (١٠٠) غرام.
- صلصة الفجل بمقدار ملعقة مائدة واحدة.
- صلصة (ورشستر) بمقدار ملعقة واحدة.
- صلصة حارة بمقدار ملعقتين من ملاعق المائدة.
- عصير ليمون بمقدار ملعقة مائدة واحدة.
- رشّة ملح وفلفل أبيض.

## التجهيزات اللازمة

- فنجان معياري.
- وعاء زجاجي عميق.

٢٦

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## مراعاة الفروق الفردية

## علاج

– تكليف المعلم الطلبة – ضمن مجموعات – تنفيذ التمرين بمساعدة بعضهم بعضاً، وبإشرافه.

## إثراء

– تكليف الطلبة كتابة تقرير يظهر الفرق بين صلصة الكوكتيل وصلصة الألف جزيرة.

## استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-٧).

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

## مصادر التعلم

## للمعلم

– فرحان، يوسف، موسوعة الطبخ المصور، مكتبة لبنان، بيروت، ٢٠٠٢م.

## للطالب

– شويري، رمزي، موسوعة الشيف رمزي، المطبخ اللبناني، بيروت، ٢٠٠٥م.

– مضرب للتحريك.

– ملعقة مائدة.

– ميزان.

## خطوات تنفيذ التمرين

– ضع (المايونيز) في وعاء زجاجي عميق، ثم أضف (الكثاب) و (الكريمة) الطازجة، وقلب المحتويات بلطف حتى يختلط المزيج.

– أضف الصلصة الحارة، وعصير الليمون، والملح، والفلفل إلى المكونات السابقة وقلبها جيداً.

– احفظ الصلصة، مبردة، لحين الاستعمال.

## تمرين عملي

أعد صلصة الكوكتيل باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

## معايير التقويم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك بتعبئة قائمة الرصد (الشطب) الآتية:

الرقم	معايير الأداء	نعم	لا
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص.		
٢	وضعت (المايونيز) في وعاء زجاجي عميق، ثم أضفت (الكثاب) و (الكريمة) الطازجة وقلبت المحتويات جيداً.		
٣	أضفت الصلصة الحارة وعصير الليمون وحركت الخليط، ثم رششت الملح والفلفل.		
٤	حفظت الصلصة بطريقة آمنة وصحيحة.		
٥	نظفت مكان العمل، والمعدات، والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.		





## النتائج الخاصة

- يتعرف صلصة الريمولاد، ومكوناتها، واستخداماتها.
- يتعرف خطوات إعداد صلصة الريمولاد.
- يجيز المواد اللازمة لعمل صلصة الريمولاد.
- يعد صلصة الريمولاد.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التدريس المباشر / المحاضرة

- التمهيد بذكر نبذة عن صلصة الريمولاد، وأهميتها في الوجبة، ومكوناتها، وخطوات إعدادها، والأطعمة التي تقدم معها.
- بيان مكونات صلصة الريمولاد، وكمياتها، واستخداماتها.
- تدوين مقادير المواد التي تدخل في إعداد الصلصة، وطريقة إعدادها على السبورة.
- تقويم أداء الطلبة.

## التعلم عن طريق النشاط / التدريب

- تنفيذ التمرين (١-٤) المتعلق بإعداد صلصة الريمولاد كما يأتي:
  - تكليف الطلبة النظر إلى الشكل (١) في الكتاب المدرسي، ثم قراءة خطوات تنفيذ التمرين (١-٤).
  - تجهيز المشغل والأدوات والمواد الأولية اللازمة لتنفيذ التمرين مسبقاً، حسب عدد الطلبة، قبل بدء الحصة العملية.
  - تنفيذ المعلم التمرين حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.
  - تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل مجموعة.
- تكليف الطلبة تنفيذ التمرين العملي، بعد تحديد الزمن اللازم للتنفيذ، كما يأتي:
  - توزيع المواد الأولية على الطلبة، بحيث تحصل كل مجموعة على ما يلزمها للعمل.
  - تكليف الطلبة تنفيذ التمرين (١-٤) حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.
  - متابعة الطلبة في أثناء تنفيذ التمرين، وتوجيههم، وحثهم على التعاون.
  - عرض مقرري المجموعات النتائج التي تتوصل إليها مجموعاتهم على المعلم لتقويمها، وتصحيح الأخطاء إن وجدت.
  - تكليف الطلبة حفظ المنتج حسب شروط الحفظ، ثم تنظيف المشغل، وإعادة الأدوات إلى مكانها.
  - تقويم أداء الطلبة في أثناء تنفيذ التمرين.

## النتائج العملية

أن يعد صلصة الريمولاد.

## المعلومات النظرية

تشتق هذه الصلصة من صلصة (التارتار)، وذلك بإضافة قليل من شرائح سمك (الأنشوجة)، وبعض المكونات الأخرى، وتقدم هذه الصلصة مع اللحوم والأسماك، خاصة مع فيليه الأسماك، مثل (البانيه) و (الرويال)، انظر الشكل (١).

## المقادير

- (مايونيز) ١ كيلو غرام.
- كُتَبار مفروم فرماً ناعماً بمقدار (٤) ملاعق طعام.
- مخلل خيار مفروم بمقدار (٤) ملاعق مائدة كبيرة.
- بقادونس مفروم بمقدار ملعقتي المائدة.
- أنشوجا مقطّع بمقدار ملعقة مائدة.
- خردل بمقدار ملعقتين من ملاعق المائدة.
- خل أبيض بمقدار ملعقتين من ملاعق المائدة.
- رشّة ملح وفلفل أبيض.

## التجهيزات اللازمة

- لوح تقطيع.
- سكين فرم.
- وعاء زجاجي عميق.



الشكل (١): صلصة الريمولاد.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

### مراعاة الضرووق الفردية

#### علاج

- تكليف المعلم الطلبة - ضمن مجموعات - تنفيذ التمرين. بمساعدة بعضهم بعضاً، وبإشرافه.

#### إثراء

- تكليف الطلبة ابتكار طرائق مختلفة لتقديم الصلصة.

### استراتيجيات التقييم وأدواته

- استراتيجية التقييم: التقييم المعتمد على الأداء.

- أداة التقييم: سلم تقدير عددي (١ - ٨).

#### التكامل الأفقي

#### التكامل الرأسي

#### مصادر التعلّم

#### للمعلم

- David Foskett, Roland Kinton, Victor Ceserani, Practical cookery, 10th Ed, usa. 2007.

#### للطالب

- رايت، جيني، وتروي، إرك، فنون الطبخ: التقنيات الكاملة، مركز التعريب والترجمة، الدار العربية للعلوم، لبنان، ٢٠٠٤م.

- ملعقة.

- مضرب سلك لتحريك.

#### خطوات تنفيذ التمرين

- ضع (المايونيز) في وعاء، ثم أضف الخردل، وقلب المحتويات جيداً.  
- أضف الخل إلى (المايونيز) والخردل، وحرك الخليط جيداً، حتى تتجانس المكونات بعضها مع بعض.  
- أضف الكُتْبَار، ومخلل الخيار، والبقدونس، والأنشوجا، ثم قلب المحتويات جيداً.  
- أضف الملح، والفلفل إلى الصلصة، حسب الحاجة.

#### تمرين عملي

جهّز صلصة (الريمولا) باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

#### معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك بتعبئة قائمة الرصد (الشطب) الآتية:

الرقم	معايير الأداء	نعم	لا
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص.		
٢	وضعت (المايونيز) في وعاء.		
٣	أضفت الخردل، وقلبت المحتويات جيداً.		
٤	أضفت الخل، وحركت المحتويات جيداً؛ حتى تتجانس الخليط بعضه مع بعض.		
٥	أضفت الكُتْبَار، ومخلل الخيار، والبقدونس، والأنشوجا، وقلبتها جيداً.		
٦	أضفت الملح والفلفل حسب الحاجة.		
٧	حفظت الصلصة بطريقة آمنة وصحيحة.		
٨	نظّفت مكان العمل، والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.		

## النتائج العملية

أن يعدّ صلصة الخل.

## المعلومات النظرية

صلصة الخل من الصلصات الأساسية المتبلة للسلطات والمقبلات، فيجب تجهيزها مع التحضيرات الأولية للسلطات والمقبلات، ويمكن تقديمها في وعاء خاص بجوار الأطعمة المقدمة في (البوفيه)، ويستعمل هذا النوع من الصلصات مع كثير من أنواع السلطات، منها السلطات المشكّلة، وسلطة البقلة، وسلطة (اليسواز)، وسلطة السبانخ وسلطة البقوليات، انظر الشكل (١).

## المقادير

- (٣) أسنان من الثوم مقشرة.
- رأس بصل جاف.
- بقدونس مفروم بمقدار ملعقة مائدة واحدة.
- بقدونس فرنسي مفروم بمقدار ملعقتين من ملاعق المائدة.
- (طرخون) أخضر مفروم بمقدار ملعقتين من ملاعق المائدة.
- كُتار بمقدار ملعقة مائدة واحدة.
- خل أحمر بمقدار (٧٥) مليمترًا.
- زيت نباتي بمقدار (٢٥٠) مليمترًا.
- رشّة ملح وفلفل.



الشكل (١): صلصة الخل.

٣٠

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## معلومات إضافية

- لا يحتوي البروتين النباتي، مثل الحبوب والخضار والبقوليات، على الحموض الأمينية الضرورية كلها، إلا أنّ إضافة الحبوب إلى البقول تؤدي إلى حدوث تكامل غذائي، فيحصل الجسم على حاجته من الحموض الأمينية الضرورية كلها (مثل طبق المجردة).

## النتائج الخاصة

- يتعرف استخدامات صلصة الخل.
- يذكر مكونات صلصة الخل.
- يتعرف خطوات إعداد صلصة الخل.
- يجهز مكونات صلصة الخل.
- يعد صلصة الخل.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التعلم عن طريق النشاط/ التدريب

- تنفيذ التمرين (١-٥) المتعلق بإعداد صلصة الخل كما يأتي:
- التمهيد بذكر نبذة عن صلصة الخل، وأهميتها في الوجبة، ومكوناتها، وخطوات إعدادها، والأطعمة التي تقدم معها.
- الطلب إلى الطلبة تأمل الشكل (١) في التمرين (١-٥)، ثم قراءة خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.
- تجهيز المشغل والأدوات والمواد الأولية اللازمة لتنفيذ التمرين مسبقاً، حسب عدد الطلبة، قبل بدء الحصة العملية.
- تنفيذ المعلم التمرين أمام الطلبة حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل مجموعة.
- تكليف الطلبة تنفيذ التمرين العملي، بعد تحديد الزمن اللازم للتنفيذ، كما يأتي:
- توزيع المواد الأولية على الطلبة، بحيث تحصل كل مجموعة على ما يلزمها للعمل.
- تكليف الطلبة تنفيذ التمرين (١-٥) حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.
- متابعة الطلبة في أثناء تنفيذ التمرين، وتوجيههم، وحثهم على التعاون.
- عرض مقرري المجموعات النتائج التي تتوصل إليها مجموعاتهم على المعلم لتقويمها، وتصحيح الأخطاء إن وجدت.
- توضيح المعلم أسس استخدام الصلصة لتتبيل السلطات والمقبلات المختلفة.
- تكليف الطلبة حفظ المنتج حسب شروط الحفظ، ثم تنظيف المشغل، وإعادة الأدوات إلى مكانها.
- تقويم أداء الطلبة في أثناء تنفيذ التمرين.

## الملاحق

ملحق (١-٩) من أدوات التقويم.

### مراعاة الضرووق الفردية

#### علاج

– تكليف الطلبة إعداد صلصة الخل منزلياً بمساعدة أحد أفراد العائلة.

#### إثراء

– تكليف الطلبة الاطلاع على كتب طبخ متخصصة والإفادة منها في كتابة أسماء الأطباق التي تتبل بصلصة الخل.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١ – ٩).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلّم

#### للمعلم

– فرحان، يوسف، موسوعة الطبخ المصور، مكتبة لبنان، ٢٠٠٢م.

#### للطالب

– شويري، رمزي، موسوعة الشيف رمزي، المطبخ اللبناني، بيروت، ٢٠٠٥م.

### التجهيزات اللازمة

- سكين فرم.
- لوح تقطيع.
- ملعقة صغيرة.
- فوطة مطبخ نظيفة.
- وعاء زجاجي عميق.
- مضرب سلك.
- مذقة ثوم.

### خطوات تنفيذ التمرين

- قَطَعَ البصل تقطيعاً ناعماً، ثم ضعه في فوطة مطبخ نظيفة، واعصره جيداً، وجفّفه.
- افرم البقدونس الأخضر والبقدونس الفرنسي و (الطرخون) والكُبار فرماً ناعماً.
- أهرس الثوم هرماً ناعماً.
- ضع المواد جميعها في وعاء عميق، ثم أضف الزيت، والخل الأحمر، والملح، والفلفل.
- اخفق المواد جميعها بمضرب السلك جيداً؛ حتى يتجانس المزيج بعضه مع بعض، ويتماسك.
- احفظ الصلصة في زجاجة محكمة الإغلاق لحين الاستعمال.

### تمرين عملي

أعد صلصة الخل باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

٣١

### معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداؤك بتعبئة قائمة الرصد (الشطب) الآتية:

الرقم	معايير الأداء	نعم	لا
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص.		
٢	قَطَعَت البصل تقطيعاً ناعماً، ثم وضعت في فوطة مطبخ نظيفة، وعصرته، وجفّفته.		
٣	فرمت البقدونس الأخضر والبقدونس الفرنسي والطرخون فرماً ناعماً.		
٤	هرست الثوم ثم قَطَعَت الكُبار.		
٥	وضعت المواد جميعها في وعاء عميق، ثم أضفت الزيت والخل الأحمر والملح والفلفل.		
٦	خفقت المواد جميعها بمضرب السلك جيداً، حتى تجانس المزيج بعضه مع بعض، وتماسك.		
٧	حفظت الصلصة بطريقة آمنة وصحيحة.		
٨	نظّفت مكان العمل، والمعدات، والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.		

٣٢

## النتائج الخاصة

- يتعرف استخدامات صلصة الطرطور.
- يذكر مكونات صلصة الطرطور.
- يتعرف خطوات إعداد صلصة الطرطور.
- يجهز صلصة الطرطور.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

- تذكير الطلبة بضرورة مراعاة شروط السلامة والصحة المهنية، مثل: غسل الخضراوات وتعقيمها، وفصل المواد المطبوخة عن النيئة منها.

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التعلم عن طريق النشاط/ التدريب

- تنفيذ التمرين (٦-١) المتعلق بإعداد صلصة الطرطور كما يأتي:
- التمهيد بذكر نبذة عن صلصة الطرطور، وأهميتها في الوجبة، ومكوناتها، وخطوات إعدادها، والأطعمة التي تقدم معها.
- تكليف الطلبة النظر إلى الشكل (١) في التمرين (٦-١)، ثم قراءة خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.
- تجهيز المشغل والأدوات والمواد الأولية اللازمة لتنفيذ التمرين مسبقاً، حسب عدد الطلبة، قبل بدء الحصة العملية.
- تنفيذ المعلم التمرين حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل مجموعة.
- تكليف الطلبة تنفيذ التمرين العملي، بعد تحديد الزمن اللازم للتنفيذ، كما يأتي:
- توزيع المواد الأولية على الطلبة، بحيث تحصل كل مجموعة على ما يلزمها للعمل.
- تكليف الطلبة تنفيذ التمرين (٦-١) حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.
- متابعة الطلبة في أثناء تنفيذ التمرين، وتوجيههم، وحثهم على التعاون.
- عرض مقرر المجموعات النتائج التي توصل إليها مجموعاتهم على المعلم لتقويمها، وتصحيح الأخطاء إن وجدت.
- تكليف الطلبة حفظ المنتج حسب شروط الحفظ، ثم تنظيف المشغل، وإعادة الأدوات إلى مكانها.
- تقويم أداء الطلبة في أثناء تنفيذ التمرين.

## معلومات إضافية

- الغذاء المتوازن: هو الغذاء الذي يشمل مجموعات الطعام الست الرئيسة (النشويات، والخضراوات، والفاكهة، والألبان ومنتجاتها، واللحوم وبدائلها، والدهون)، بالإضافة إلى الكثير من الماء والسوائل.

## الملاحق

ملحق (١-١٠) من أدوات التقويم.

## صلصة الطرطور (Tahina Sauce)

تمرين (٦-١)

## النتائج العملية

أن يُعدّ صلصة (الطرطور).

## المعلومات النظرية

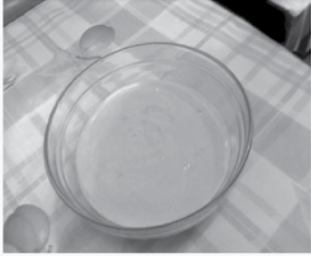
تعدّ هذه الصلصة من الصلصات الأساسية في المطبخ العربي؛ لاعتمادها على طحينية السمسم، وتقدم باردة مع (الشاورما) و (الفلافل)، أو السمك المقلي والمشوي، وتقدم ساخنة أيضًا مع الأطباق الساخنة، مثل (طاجن) السمك، انظر الشكل (١).

## المقادير

- (١٠٠) غرام من الطحينية.
- عصير ليمون بمقدار (نصف حبة).
- (٣) أسنان من الثوم المدقوق الناعم.
- (٥٠) ميليترًا من الماء.
- رشّة ملح.

## التجهيزات اللازمة

- كوب معياري.
- عصارة ليمون.
- مدق ثوم.
- وعاء عميق.
- مضرب سلك للتحريك.



الشكل (١): صلصة الطرطور.

٣٣

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

- الغذاء المتوازن يمدنا بمقدار كافٍ من السعرات لبلوغ الوزن الصحي المطلوب، ومساعدة الجسم على أداء وظائفه الحيوية على أكمل وجه.

### مراعاة الضروك الفردية

#### علاج

– تكليف الطلبة إعادة تنفيذ التمرين في المنزل بمساعدة أحد أفراد العائلة.

#### إثراء

– تكليف الطلبة استخدام أحد محركات البحث الإلكترونية في البحث عن طريقة تحضير البوفيه لوجبة الفطور والغداء والعشاء، ثم كتابة تقرير عن ذلك.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-١٠).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

#### للمعلم

– David Foskett, Roland Kinton, Victor Ceserani,  
Practical cookery, 10th Ed, usa. 2007.

#### للطالب

– شويري، رمزي، موسوعة الشيف رمزي، المطبخ اللبناني، بيروت، ٢٠٠٥م.

### خطوات تنفيذ التمرين

– ضع الطحينية في وعاء عميق ثم أضف الماء وافقها جيداً، حتى يتجانس الماء مع الطحينية جيداً.  
– أضف الثوم المدقوق الناعم، وأضف عصير الليمون وحرك المحتويات جيداً، ثم رش الملح.  
– احفظ الصلصة في وعاء، وغطه بقطعة بلاستيك لحين الاستعمال.

### تمرين عملي

أعد صلصة (الطرطور) باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

### معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك بتعبئة قائمة الرصد (الشطب) الآتية:

الرقم	معايير الأداء	نعم	لا
١	ارتديت ملابس العمل وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص.		
٢	وضعت الطحينية في وعاء عميق.		
٣	أضفت الماء إلى الطحينية، وخففتها جيداً حتى تتجانس.		
٤	أضفت الثوم المدقوق الناعم وعصير الليمون، وحركت الخليط جيداً، ثم أضفت الملح.		
٥	حفظت الصلصة بطريقة آمنة.		
٦	نظفت مكان العمل، والمعدات، والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.		

## النتائج العملية

أن يعدّ السلطة الروسية.

## المعلومات النظرية

تعدّ السلطة الروسية من السلطات المشهورة عالمياً، وهي تحتوي على مكونات مختلفة من المواد التي تمد الجسم بعناصر الغذاء والطاقة والحرارة، ويمكن تزيينها ببعض السمك (الكافيار)، انظر الشكل (١).

## المقادير

- ¼ كوب من (المايونيز).
- بطاطا مسلوقة مقشرة ومقطعة على صورة مكعبات، حجم كل منها ١ سم، ووزنها (١٠٠) غرام.
- جزر مقشر ومقطع على صورة مكعبات صغيرة تزن (١٠٠) غرام.
- باز يلاء مسلوقة، بمقدار (١٠٠) غرام.
- فاصوليا خضراء، أو لوبياء مسلوقة ومقطعة، طول القطعة سنتيمتر واحد، ووزنها جميعها (١٠٠) غرام.
- بيضتان مسلوقتان للتزيين وناضجتان نضجاً كاملاً.
- خل وعصير ليمون بمقدار ملعقة طعام واحدة.
- (٦) أوراق خس للتزيين.
- رشة ملح وفلفل أبيض.



الشكل (١): السلطة الروسية.

٣٥

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## النتائج الخاصة

- يتعرف مكونات السلطة الروسية.
- يتعرف القيمة الغذائية للسلطة الروسية.
- يتعرف خطوات إعداد السلطة الروسية.
- يحضر مكونات السلطة الروسية.
- يعد السلطة الروسية.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التدريس المباشر/ المحاضرة، أوراق العمل

- توزيع ورقة العمل (٣-١) على الطلبة، وبيان المطلوب منها.
- ذكر الفوائد والقيمة الغذائية للمواد الغذائية المكونة للسلطة الروسية.
- الإيعاز إلى الطلبة بتدوين ذلك في ورقة العمل.
- ذكر نبذة عن السلطة الروسية، وأهميتها في الوجبة، ومكوناتها، وخطوات إعدادها.

التعلم عن طريق النشاط/ التدريب

- تنفيذ التمرين (٧-١) المتعلق بالسلطة الروسية كما يأتي:
- تكليف الطلبة النظر إلى الشكل (١) في التمرين (٧-١)، ثم قراءة خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.
- تجهيز المشغل والأدوات والمواد الأولية اللازمة لتنفيذ التمرين مسبقاً، حسب عدد الطلبة، قبل بدء الحصة العملية.
- تنفيذ المعلم التمرين حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل مجموعة.
- تكليف الطلبة تنفيذ التمرين العملي، بعد تحديد الزمن اللازم للتنفيذ، كما يأتي:
- تجهيز كل مجموعة المواد كاملة حسب المقادير.
- حث مجموعات الطلبة على التعاون والعمل بروح الفريق.
- تقويم أداء الطلبة، وتوجيههم.
- الطلب إلى الطلبة غسل الخضراوات، وتعقيمها، وتقسيمها، وتقطيعها، وسلقها.
- الطلب إلى الطلبة سلق البيض، وتقسيمه، وتقطيعه شرائح كما في الشكل (١).
- وضع الخضراوات جميعها في وعاء، ثم إضافة المايونيز والمواد الأخرى إليها، مع تقليب الخليط بلطف.
- سكب الخضراوات، وتزيينها بشرائح البيض.
- توجيه الطلبة إلى حفظ المنتج حسب الأسس المتبعة حتى تقديمه.
- عرض مقرري المجموعات النتائج التي تتوصل إليها مجموعاتهم على المعلم لتقويمها.
- الطلب إلى الطلبة تنظيف المشغل، وإعادة الأدوات إلى مكانها.

## الملاحق

ملحق (١-١١) من أدوات التقويم، وملحق (٣-١) من أوراق العمل.

الزمن المتوقع عملي (ثلاث ساعات).

### مراعاة الضرووق الفردية

#### علاج

– تكليف المعلم الطلبة إعادة إعداد السلطة بإشرافه.

#### إثراء

– تكليف الطلبة كتابة أسماء أنواع مواد أخرى لم تذكر في الدرس، ثم عرضها على زملائهم في الصف.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١ – ١١).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

#### للمعلم

– فرحان، يوسف، موسوعة الطبخ المصور، مكتبة لبنان، ٢٠٠٢م.

#### للطالب

### التجهيزات اللازمة

- طاولة عمل واحدة.
- سكين واحدة.
- قشّارة بطاطا.
- قشّاعة بيض.
- وعاء معدني عميق.
- ملعقتان كبيرتان.
- صحنان عميقان.

### خطوات تنفيذ التمرين

- تجهز المواد كاملة حسب المقادير المطلوبة.
- ضع البطاطا والجزر والبازيلاء والفاصوليا، أو اللوبياء الخضراء والمايونيز في وعاء عميق.
- أضف الملح والفلفل الأبيض وعصير الليمون والخل.
- اخلط المواد جميعها بلطف حتى يتجانس (المايونيز) مع الخضراوات جميعها.
- اسكب السلطة في وعاء التقديم على أوراق الخس.
- قشّر البيض وشرّحه شرائح دائرية رقيقة، وزين بها سطح السلطة.
- احفظ السلطة مغطاة في الثلاجة لحين الاستعمال.

### تمرين عملي

أعدّ السلطة الروسية باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

٣٦

### معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك بتعبئة قائمة الرصد (الشطب) الآتية:

الرقم	معايير الأداء	نعم	لا
١	ارتديت ملابس العمل وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص.		
٢	جهزت المواد كاملة.		
٣	وضعت البطاطا والجزر والبازيلاء والفاصوليا أو اللوبياء الخضراء و (المايونيز) في وعاء عميق.		
٤	هرست الثوم ثم قشّرت الكّبار.		
٥	أضفت الملح والفلفل الأبيض وعصير الليمون والخل.		
٦	خلطت المواد جميعها بلطف حتى يعمّ (المايونيز) الخضراوات جميعها.		
٧	قشّرت البيض وشرّحته شرائح دائرية رقيقة، وزينت به سطح السلطة.		
٨	حفظت السلطة مغطاة في الثلاجة إلى حين الاستعمال.		
٩	نظّفت مكان العمل، والمعدات، والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.		

٣٧



## النتائج الخاصة

- يتعرف سلطة النيسواز.
- يميز مكونات سلطة النيسواز، وأشكال تقطيع الخضراوات، وطرائق تقديمها.
- يتعرف خطوات إعداد سلطة النيسواز.
- يقدر قيمة مكوناتها الغذائية.
- يجهز المواد اللازمة لعمل سلطة النيسواز.
- يعد سلطة النيسواز.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التدريس المباشر / المحاضرة، أوراق العمل

- توزيع ورقة العمل (١-٤) على الطلبة، وبيان المطلوب منها.
- ذكر فوائد المواد الغذائية المكونة للسلطة، والطلب إلى الطلبة تدوين ذلك في ورقة العمل.
- ذكر نبذة عن سلطة النيسواز، وأهميتها في الوجبة، ومكوناتها، وخطوات إعدادها، وبيان أنها تتبل بصلصة الخل.

## التعلم عن طريق النشاط / التدريب

- تنفيذ التمرين (٨-١) المتعلق بسلطة النيسواز كما يأتي:
- الإيعاز إلى الطلبة بقراءة خطوات تنفيذ التمرين (٨-١)، وتأمل الشكل (١).
- تجهيز المشغل والأدوات والمواد الأولية اللازمة لتنفيذ التمرين مسبقاً، حسب عدد الطلبة، قبل بدء الحصة العملية.
- تنفيذ المعلم التمرين حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل مجموعة.
- تكليف الطلبة تنفيذ التمرين العملي، بعد تحديد الزمن اللازم للتنفيذ، كما يأتي:
- تجهيز كل مجموعة المواد كاملة حسب المقادير.
- حث مجموعات الطلبة على التعاون والعمل بروح الفريق.
- تقويم أداء الطلبة، وتوجيههم.
- الطلب إلى الطلبة غسل الخضراوات، وتعقيمها، وتقشيرها، وتقطيعها قطعاً كبيرة، وسلقها.
- الطلب إلى الطلبة سلق البيض، وتقشيرها، وتقطيعها أربع قطع طولية كما في الشكل (١).
- تكليف الطلبة ترتيب الخضراوات والتونة (شرائح الأنشوجة) في طبق التقديم، ثم إضافة صلصة الخل والمواد الأخرى إليها كما في الشكل (١).
- عرض مقرري المجموعات النتائج التي تتوصل إليها مجموعاتهم على المعلم لتقويمها.
- توجيه الطلبة إلى حفظ المنتج حسب الأسس المتبعة حتى تقديمه.
- الطلب إلى الطلبة تنظيف المشغل، وإعادة الأدوات إلى مكانها.

## الملاحق

ملحق (١-١٢) من أدوات التقويم.

## النتائج العملية

أن يعد سلطة (النيسواز).

## المعلومات النظرية

سُميت بهذا الاسم نسبة إلى مدينة نيس في فرنسا، وأصبحت مشهورة عالمياً؛ بسبب طعمها اللذيذ، وقيمتها الغذائية العالية، واحتوائها على عناصر غذاء مختلفة المصادر، من بروتينات، وفيتامينات، وأملاح معدنية، وكربوهيدرات، ودهون وماء. وتقدم سلطة النيسواز بطرق عدة، إما مرتبة في طبق التقديم، وإما بخلط مكوناتها بعضها مع بعض، انظر الشكل (١).



الشكل (١): سلطة النيسواز.

## المقادير

- حبة خيار.
- حبتا بطاطا مسلوقتان.
- لوبياء مسلوقة بمقدار (١٠٠) غرام.
- أنشوجا فيليه بمقدار ملعقة مائدة واحدة.
- صلصة الخل بمقدار ملعقتين من ملاعق المائدة.
- (١٠) حبات زيتون أسود من دون نوى.
- رأس بصل صغير ومقشر.
- رشّة ملح.
- بيضتان مسلوقتان للتزيين.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## معلومات إضافية

- السعر: هو كمية الحرارة (الطاقة) اللازمة لرفع درجة حرارة (١) كيلو جرام من الماء (١) درجة مئوية، وقد اتخذ السعر مقياساً لقيمة الغذاء، ووحدة لقياس الطاقة التي يحتاج إليها الجسم لكي

### مراعاة الفروق الفردية

#### علاج

- تكليف المعلم الطلبة - ضمن مجموعات - تنفيذ التمرين بمساعدة بعضهم بعضاً، وبإشرافه.

#### إثراء

- تكليف الطلبة البحث في كتب الطبخ المتخصصة عن طرائق تقديم أخرى للسلطة، ثم عرضها على زملائهم في الصف.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

- أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١ - ١٢).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

- David Foskett, Roland Kinton, Victor Ceserani,  
Practical cookery, 10th Ed, usa. 2007.

### للمعلم

### للطالب

- شويري، رمزي، موسوعة الشيف رمزي، المطبخ اللبناني، بيروت، ٢٠٠٥م.

### التجهيزات اللازمة

- سكين تقطيع.
- لوح فرم.
- وعاء سلطة لتقديم.
- ملعقة مائدة واحدة.
- كوب معياري.
- قشارة.

### خطوات تنفيذ التمرين

- قطع الخيار والبندورة والبطايا المسلوقة على صورة مكعبات متوسطة الحجم، ورتبها في طبق تقديم السلطة.
- ضع اللوبياء مرتبة وقلبها جميعها.
- قطع البصل على صورة حلقات، وأضفها إلى المواد السابقة، ثم أضف الزيتون الأسود المنزوع النوى.
- رش الملح، وقلب المحتويات جيداً، ثم أضف الأنشوجا، وأضف صلصة الخل إلى وجه السلطة.
- ضع السلطة في طبق التقديم وزينها.

### تمرين عملي

أعد سلطة (اليسواز) باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

٣٩

### معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك بتعبئة قائمة الرصد (الشطب) الآتية:

الرقم	معايير الأداء	نعم	لا
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص.		
٢	قطعت الخيار والبندورة والبطايا المسلوقة على صورة مكعبات متوسطة الحجم، ورتبتها في وعاء السلطة على نحو منظم.		
٣	أضفت البصل المقطع على صورة حلقات إلى المواد السابقة، ثم أضفت الزيتون الأسود المنزوع النوى.		
٤	أضفت الملح إلى السلطة، ثم أضفت الأنشوجا على الوجه، ثم أضفت صلصة الخل.		
٥	وضعت السلطة في طبق التقديم وزينتها.		
٦	نظفت مكان العمل، والمعدات، والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.		

٤٠

يعيش ويتحرك، ويقوم بجميع وظائف الحياة الأساسية. يذكر أنّ الطعام هو المصدر الرئيس للطاقة، وأنّ السعرات توجد في الكربوهيدرات كالنشأ والسكر، وفي الدهون والبروتينات.

## النتائج الخاصة

- يتعرف سلطة الدجاج، ومكوناتها، وقيمتها الغذائية.
- يتعرف خطوات إعداد سلطة الدجاج.
- يجهز المواد اللازمة لعمل سلطة الدجاج.
- يعد سلطة الدجاج.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التعلم عن طريق النشاط/ التدريب

- تنفيذ التمرين (٩-١) المتعلق بسلطة الدجاج كما يأتي:
- التمهيد بذكر نبذة عن سلطة الدجاج، وأهميتها، وقيمتها الغذائية، وخطوات عملها، وبيان أنها تتبل بصلصة الخل.
- الطلب إلى الطلبة قراءة خطوات تنفيذ التمرين (٩-١)، وتأمل الشكل (١) في الكتاب المدرسي.
- تجهز المشغل والأدوات والمواد الأولية اللازمة لتنفيذ التمرين مسبقاً، حسب عدد الطلبة، قبل بدء الحصة العملية.
- تنفيذ المعلم التمرين حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل مجموعة.
- تكليف الطلبة تنفيذ التمرين العملي، بعد تحديد الزمن اللازم للتنفيذ، كما يأتي:
- تجهيز كل مجموعة المواد كاملة حسب المقادير.
- حث مجموعات الطلبة على التعاون والعمل بروح الفريق.
- تقويم أداء الطلبة، وتوجيههم.
- تكليف الطلبة غسل الخضراوات، وتعقيمها، وتقسيمها، وتقطيعها قطعاً كبيرة.
- تكليف الطلبة تقطيع الدجاج قطعاً كبيرة كما في الشكل (١).
- ترتيب الخضراوات جميعها في طبق التقديم، وترتيب قطع الدجاج عليها، ثم إضافة صلصة الخل والمواد الأخرى إليها كما في الشكل (١).
- عرض مقرري المجموعات النتائج التي تتوصل إليها مجموعاتهم على المعلم لتقويمها.
- توجيه الطلبة إلى حفظ المنتج حسب الأسس المتبعة حتى تقديمه.
- الطلب إلى الطلبة تنظيف المشغل، وإعادة الأدوات إلى مكانها.

## تمرين (٩-١) سلطة الدجاج (Chicken Salad)

## النتائج العملية

أن يعد سلطة الدجاج.

## المعلومات النظرية

تعد سلطة الدجاج من السلطات الغنية، وتقدم أول طبق في وجبات الغداء أو العشاء، وهي سلطة مشهورة عالمياً، وتختلف مكوناتها، وأشكالها، وطرق إعدادها وتقديمها غالباً، انظر الشكل (١).

## المقادير

- حبة خس واحدة.
- دجاج مسلوقة أو محمر بمقدار (٤٠٠) غرام.
- حبتا بندورة.
- بيضة مسلوقة.
- أنشوجا بمقدار (١٠) غرامات.
- (١٠) حبات زيتون أسود.
- كُتَب مفروم بمقدار ملعقة مائدة واحدة.
- صلصة الخل بمقدار (٤) ملاعق مائدة.
- رشّة ملح.

## التجهيزات اللازمة

- سكين.
- لوح مفروم.
- وعاء عميق للتقديم.
- ملعقة مائدة.



الشكل (١): سلطة الدجاج.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

### مراعاة الضرووق الفردية

#### علاج

– تكليف المعلم الطلبة – ضمن مجموعات – تنفيذ التمرين بمساعدة بعضهم بعضاً، وبإشرافه.

#### إثراء

– تكليف الطلبة البحث في كتب الطبخ المتخصصة عن طرائق أخرى لإعداد سلطة الدجاج، ثم عرضها على زملائهم في الصف.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-١٣).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلّم

#### للمعلم

– David Foskett, Roland Kinton, Victor Ceserani, Practical cookery, 10th Ed, usa. 2007.

#### للطالب

– رايت، جيني، وتروي، إرك، فنون الطبخ: التقنيات الكاملة، مركز التعريب والترجمة، الدار العربية للعلوم، لبنان، ٢٠٠٤م.

### خطوات تنفيذ التمرين

- نظّف أوراق الخس، ونشّفها.
- قطع أوراق الخس الداخلية قطعاً طويلة، ثم ضعها في وعاء السلطة.
- أزل عظم الدجاج والجلد، وقطّع اللحم قطعاً صغيرة، أو شرائح رقيقة، وضعه فوق الخس.
- قطع البندورة على صورة شرائح، وأضفها إلى الخس والدجاج.
- قطع البيض المسلوق على نحو طولي (٤) قطع، وضعها على وجه السلطة.
- نظّف الزيتون من النوى، ثم ضعه على السلطة، ثم قطع الكبار والأنشوجا، وضعهما فوق السلطة في الوعاء.
- تبّل السلطة بصلصة الخل والملح.

### تمرين عملي

أعدّ سلطة الدجاج باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

### معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك بتعبئة قائمة الرصد (الشطب) الآتية:

الرقم	معايير الأداء	نعم	لا
١	ارتديت ملابس العمل وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص.		
٢	نظفت ورق الخس ونشفتة.		
٣	نظفت الدجاج من الجلد والعظم بعد سلقه، وقطعته قطعاً صغيرة، ثم وضعته فوق الخس في الوعاء.		
٤	قطعت البندورة على صورة شرائح، وأضفتها إلى الخس والدجاج.		
٥	قطعت البيض المسلوق قطعاً طويلة، ثم أضفتها إلى السلطة.		
٦	نظفت الزيتون من النوى، وأضفتها إلى السلطة، ثم قطعت الكبار والأنشوجا، وأضفتها إلى وعاء السلطة.		
٧	أضفت صلصة الخل إلى السلطة مع رشّة ملح.		
٨	حفظت الصلصة بالطريقة الصحيحة.		
٩	نظفت مكان العمل، والمعدات، والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.		

## النتائج الخاصة

- يتعرف السلطة المشكلة، ومكوناتها، وقيمتها الغذائية.
- يتعرف خطوات إعداد السلطة المشكلة.
- يجهد السلطة المشكلة.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التعلم عن طريق النشاط / التدريب

- تنفيذ التمرين (١-١٠) المتعلق بالسلطة المشكلة كما يأتي:
- التمهيد بذكر نبذة عن السلطة المشكلة، وأهميتها، وقيمتها الغذائية، وخطوات عملها.
- الطلب إلى الطلبة قراءة خطوات تنفيذ التمرين (١-١٠)، وتأمل الشكل (١) في الكتاب المدرسي.
- تجهيز المشغل والأدوات والمواد الأولية اللازمة لتنفيذ التمرين مسبقاً، حسب عدد الطلبة، قبل بدء الحصة العملية.
- تنفيذ المعلم التمرين حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات عمل، وتعيين مقرر لكل مجموعة.
- تكليف الطلبة تنفيذ التمرين العملي بعد تحديد الزمن اللازم للتنفيذ، كما يأتي:
- تجهيز كل مجموعة المواد كاملة حسب المقادير.
- حث مجموعات الطلبة على التعاون والعمل بروح الفريق.
- تقويم أداء الطلبة، وتوجيههم.
- تكليف الطلبة غسل الخضراوات، وتعقيمها، وتقسيمها، وتقطيعها قطعاً كبيرة كما في الشكل (١).
- الطلب إلى الطلبة تنبيل السلطة بالزيت والخل والليمون والملح، ثم سكبها في طبق التقديم وتزينها كما في الشكل (١).
- عرض مقرر المجموعات النتائج التي تتوصل إليها مجموعاتهم على المعلم لتقويمها.
- توجيه الطلبة إلى حفظ المنتج حسب الأسس المتبعة حتى تقديمه.
- الطلب إلى الطلبة تنظيف المشغل، وإعادة الأدوات إلى مكانها.

## معلومات إضافية

- العناصر الغذائية: هي المواد الكيميائية التي توجد في الطعام، وتعد ضرورية للحياة، ويحتاج إليها الجسم للحصول على الطاقة والنمو وبناء الأنسجة، وتجديدها، وتنظيم العمليات الحيوية المختلفة. ومن أمثلتها:
- الكربوهيدرات: المصدر الرئيس للطاقة.
- البروتينات: بناء الأنسجة وتجديدها.

## الملاحق

ملحق (١-٤) من أدوات التقويم.

## النتائج العملية

أن يعدّ طبق السلطة المشكلة.

## المعلومات النظرية

تعتمد هذه السلطة في مكوناتها على الخضراوات الموسمية، وتسمى السلطة الموسمية، وتقطع قطعاً متساوية الحجم، وهي من السلطات المفضلة؛ لاحتوائها على أنواع كثيرة الخضراوات، انظر الشكل (١).

## المقادير

- (١,٥) كيلو غرام من البندورة.
- ¼ كيلو غرام خيار.
- فلفل حلو ملون بمقدار (٢٥٠) غراماً.
- عصير حبي ليمون.
- خسة (آيس بيرج).
- ¼ ضمة بقدونس.
- رأس بصل واحد متوسط الحجم.
- زيت زيتون بمقدار (٣٠) مليليترًا.
- خل أبيض بمقدار (١٥) مليليترًا.
- رشّة ملح وفلفل.



الشكل (١): السلطة المشكلة.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

- الدهون: مصدر للطاقة.
- الفيتامينات: تنظيم العمليات الحيوية في الجسم.
- الأملاح المعدنية: تنظيم العمليات الحيوية في الجسم.
- الماء: تنظيم العمليات الحيوية في الجسم.

### مراعاة الفروق الفردية

#### علاج

- تكليف المعلم الطلبة - ضمن مجموعات - تنفيذ التمرين بمساعدة بعضهم بعضاً، وبإشرافه.

#### إثراء

- تكليف الطلبة البحث في كتب الطبخ المتخصصة عن طرائق أخرى لإعداد السلطة المشكلة، ثم عرضها على زملائهم في الصف.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

- أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١ - ٤).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

للمعلم

للطالب



### التجهيزات اللازمة

- سكين فرم.
- لوح فرم.
- وعاء عميق (جاط).
- صحن تقديم.
- عَصَاة ليمون.

### خطوات تنفيذ التمرين

- اغسل الخضراوات، وقشرها إذا كانت تحتاج إلى تقشير.
- قَطِّع الخضراوات على صورة مكعبات متناسقة الحجم.
- قَطِّع الخس قطعاً مناسبة لحجم الخضراوات، وفرم البقدونس فرماً خشناً.
- افرم البصل فرماً ناعماً جداً، وأضف إليه زيت الزيتون.
- ضع الخضراوات المقطعة جميعها في وعاء عميق، واخلطها جميعاً بلطف.
- اخلط الليمون والخل والزيت والملح والفلفل معاً، ثم رشها على الخضراوات، وقلبها بلطف.
- اسكب السلطة في وعاء التقديم، وزين الطبق وقدمه.

### تمرين عملي

أعدّ السلطة المشكلة باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

٤٤

### معايير التقويم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك بتعبئة قائمة الرصد (الشطب) الآتية:

الرقم	معايير الأداء	نعم	لا
١	ارتديت ملابس العمل وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.		
٢	جهزت المواد والأدوات المطلوبة للعمل جميعها.		
٣	غسلت الخضراوات، وقشرتها.		
٤	قَطِّعت الخضراوات على صورة مكعبات متناسقة الحجم.		
٥	قَطِّعت الخس قطعاً مناسبة بحجم الخضار، وفرمت البقدونس فرماً خشناً.		
٦	فرمت البصل فرماً ناعماً جداً، وأضفت إليه زيت الزيتون.		
٧	خلطت الليمون والخل والزيت والملح والفلفل بعضه بعض، ثم سكبت الخليط على الخضراوات، وقلبتها جيداً بلطف.		
٨	سكبت السلطة في وعاء التقديم وزينت الطبق وقدمته.		
٩	حفظت السلطة بالطريقة الصحيحة.		
١٠	نظّفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.		

٤٥

## النتائج الخاصة

- يتعرف سلطة السيزر، ومكوناتها، وقيمتها الغذائية.
- يتعرف خطوات إعداد سلطة السيزر.
- يجهد سلطة السيزر.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التعلم عن طريق النشاط/ التدريب

- تنفيذ التمرين (١-١١) المتعلق بسلطة السيزر كما يأتي:
- التمهيد بذكر نبذة عن سلطة السيزر، وأهميتها، وقيمتها الغذائية، وطرائق عملها.
- الطلب إلى الطلبة قراءة خطوات تنفيذ التمرين (١-١١)، وتأمل الشكل (١).
- تجهيز المشغل والأدوات والمواد الأولية اللازمة لتنفيذ التمرين مسبقاً، حسب عدد الطلبة، قبل بدء الحصة العملية.
- تنفيذ المعلم التمرين حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات عمل، وتعيين مقرر لكل مجموعة.
- تكليف الطلبة تنفيذ التمرين العملي، بعد تحديد الزمن اللازم للتنفيذ، كما يأتي:
- تجهيز كل مجموعة المواد كاملة حسب المقادير.
- حث مجموعات الطلبة على التعاون والعمل بروح الفريق.
- تقويم أداء الطلبة، وتوجيههم.
- تكليف الطلبة غسل الخضراوات، وتعقيمها، وتقطيعها قطعاً كبيرة باليد كما في الشكل (١).
- الطلب إلى الطلبة تجهيز الصلصة كما هو مبين في خطوات تجهيزها، بحيث تكون متجانسة، ثم تبيلها وسكبها في طبق التقديم كما في الشكل (١).
- عرض مقرر المجموعات النتائج التي تتوصل إليها مجموعاتهم على المعلم لتقويمها.
- توجيه الطلبة إلى حفظ المنتج حسب الأسس المتبعة حتى تقديمه.
- الطلب إلى الطلبة تنظيف المشغل، وإعادة الأدوات إلى مكانها.

## النتائج العملية

أن يعدّ طبق سلطة (السيزر).

## المعلومات النظرية

تعدّ سلطة (السيزر) من السلطات المشهورة والشائعة؛ لاحتوائها على مكونات لذيذة جداً ومشهية، إذ تتكون من جينة (البارمان) وسمك (الأنشوجا) والكُبَار، ومن الممكن تقديم الصلصة المعدّة إلى جوار السلطة، وتقطع الخبز على صورة مكعبات صغيرة، انظر الشكل (١).

## المقادير

- خسة بلدية أو (آيس بيرج) حبة واحدة.
- (٣) قطع من سمك أنشوجا فيليه.
- خبز كروتون محمص بالزبدة والثوم بمقدار (٥٠) غراماً.
- جينة (بارمان) مقطعة إلى شرائح رقيقة بمقدار (٢٥) غراماً.

## مقادير الصلصة

- (مايونيز) بمقدار ملعقتين من ملاعق المائدة.
- خردل بمقدار ملعقة صغيرة.
- زيت زيتون بمقدار ملعقتين من ملاعق المائدة.
- جينة (بارمان) مبشورة بمقدار ملعقة مائدة.
- رشة ملح وفلفل.
- عصير ليمون بمقدار نصف حبة.
- كُبَار ملعقة صغيرة.
- سنّا ثوم مدقوقتان دقاً ناعماً.



الشكل (١): سلطة السيزر.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

### مراعاة الفروق الفردية

#### علاج

– تكليف المعلم الطلبة تنفيذ التمرين بمساعدة بعضهم بعضاً، وبإشرافه.

#### إثراء

– تكليف الطلبة البحث في كتب الطبخ المتخصصة عن طرائق أخرى لإعداد سلطة السيزر، ثم عرضها على زملائهم في الصف.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-١٥).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

– كتاب خدمة الطعام، المستوى الأول، الوحدة الأولى: المطاعم، الدرس الثالث: مرافق خدمة الطعام والشراب.

### مصادر التعلم

– David Foskett, Roland Kinton, Victor Ceserani, Practical cookery, 10th Ed, usa. 2007.

### للطالب

– رايت، جيني، وتروي، إرك، فنون الطبخ: التقنيات الكاملة، مركز التعريب والترجمة، الدار العربية للعلوم، لبنان، ٢٠٠٤م.

### التجهيزات اللازمة

- لوح تقطيع.
- سكين.
- عصارة ليمون.
- وعاء عميق.
- مبشرة.
- معلقة ثوم.
- طبق التقديم.
- مضرب معدني.

### خطوات تنفيذ التمرين

- ضع في وعاء عميق زيت الزيتون والخردل و (المايونيز) والكيتار المفروم فرماً ناعماً، وجينة (البارميزان) المبشورة على نحو ناعم، وعصير الليمون والثوم المدقوق، واخفق المواد جميعها جيداً بمضرب السلك، ثم رُش الملح والفلفل.
- اغسل الخس جيداً، وقطعه قطعاً كبيرة الحجم، ثم صفّه من الماء ونشّفه جيداً.
- ضع الخس في وعاء (جااط) عميق، ثم أضف الصلصة وقلب المحتويات جيداً، حتى يتجانس مع الخس.
- اسكب السلطة في طبق التقديم، ثم وزع الخبز المحمص (الكروتون) والجبن المبشور وسمك الأنشوجا على وجه السلطة، ثم زين الطبق وقدمه.

### تمرين عملي

أعد سلطة (السيزر) باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

### معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك بتعبئة قائمة الرصد (الشطب) الآتية:

الرقم	معايير الأداء	نعم	لا
١	ارتديت ملابس العمل وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.		
٢	جهزت المواد والأدوات المطلوبة للعمل جميعها.		
٣	غسلت الخس جيداً، وقطعته قطعاً كبيرة الحجم/ ثم صفيته من الماء.		
٤	جهزت الصلصة.		
٥	وضعت الخس في وعاء عميق، ثم أضفت الصلصة وقلبت المحتويات جيداً حتى تتجانست جميعها.		
٦	سكبت السلطة في طبق التقديم، ثم وزعت خبز (الكروتون) والجبن المبشور وسمك الأنشوجا على وجه السلطة، وزينت الطبق وقدمته.		
٧	حفظت السلطة بالطريقة الصحيحة.		
٨	نظفت مكان العمل، والمعدات، والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.		



## النتائج الخاصة

- يتعرف الطلبة على مكونات السلطة الخضراء، ومكوناتها، وقيمتها الغذائية.
- يتعرف الطلبة على خطوات إعداد السلطة الخضراء.
- يحضر الطلبة الخطوات اللازمة لعمل السلطة الخضراء.
- يعد السلطة الخضراء.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

- استخدام لوح التقطيع المناسب، وعدم التقطيع على وحدة التدريب أو الواح غير مخصصة للخضار.

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التدريس المباشر/ أسئلة وأجوبة

- التمهيد للموضوع بطرح الأسئلة الآتية:
  - ماذا نعني بالسلطة الخضراء؟
  - هل سبق أن تناولت خضاراً معدة على شكل سلطة؟
  - بماذا تتميز السلطة الخضراء عن غيرها من السلطات؟
- تنظيم نقاش مع الطلبة لتعرف السلطة الخضراء، وما يميزها عن الأنواع الأخرى من السلطات.
- التعلم التعاوني/ العمل الجماعي
  - تجهيز المشغل تمهيداً لتنفيذ التمرين (١-١٢).
  - تنفيذ المعلم التمرين.
  - تقسيم الطلبة إلى مجموعات عمل، وتعيين مقرر لكل مجموعة، والطلب إليها تنفيذ التمرين، مع تحديد الزمن اللازم لذلك.
  - تجهيز المواد والأدوات اللازمة للتمرين، وتوزيعها على مجموعات العمل بإشراف المعلم.
  - تكليف الطلبة بتنفيذ التمرين (١-١٢) المتعلق بالسلطة الخضراء.
  - متابعة المعلم أداء المجموعات، وتوجيهها.
  - تذكير الطلبة بالنقاط الحاكمة لنجاح التمرين، مثل:
    - الالتزام بالمواد والكميات، والخطوات المتسلسلة لإعداد السلطة.
    - تحديد الزمن اللازم لتنفيذ المهام المطلوبة.
    - بيان مقرر كل مجموعة شفويًا المهمة المنوطة بمجموعته، ومراحل تنفيذها.
    - عرض مقرر كل مجموعة النتائج التي تتوصل إليها مجموعته على بقية المجموعات.
    - تدوين الملاحظات الرئيسة المتعلقة بأداء المجموعات على السبورة، لمناقشتها، وإبداء الرأي فيها.
    - تدوين الطلبة الملاحظات في دفاترهم للاستفادة منها في ما بعد.
    - تقويم أداء الطلبة في أثناء تنفيذ التمرين.

## النتائج العملية

أن يعد السلطة الخضراء.

## المعلومات النظرية

سميت هذه السلطة الخضراء؛ لاحتوائها على أنواع عديدة من الخضراوات، ويمكن إضافة السبانخ والجرجير والخس (الأنديف)، ولا توجد نسب محددة لكميات الخضراوات في السلطة الخضراء، وتعَدُّ هذه السلطة من الأغذية التي تُمدِّد الجسم بالفيتامينات والأملاح المعدنية والماء، وتقدم مع الأطباق الرئيسة، انظر الشكل (١).



## المقادير

- (١٥٠) غرامًا من الخيار.
- خس (آيس بيرج) بمقدار (٢٠٠) غرام.
- خس بلدي بمقدار (٢٠٠) غرام.
- (١٥٠) غرامًا من الفلفل الحلو الأخضر.
- مقادير الصلصة
- (٣) ملاعق مائدة من زيت الزيتون.
- عصير ليمون بمقدار ملعقة طعام واحدة.
- خل أبيض بمقدار نصف ملعقة طعام.
- رشّة ملح وفلفل.
- سنّ ثوم واحدة مدقوقة على نحو ناعم.
- خردل بمقدار ملعقة مائدة.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## معلومات إضافية

- يفضل إعداد سلطات الخضار في موسمها؛ نظرًا إلى جودتها، وتدني أسعارها، وسهولة الحصول عليها.

### مراعاة الفروق الفردية

#### علاج

– تكليف المعلم الطلبة – ضمن مجموعات – تنفيذ التمرين بمساعدة بعضهم بعضاً، وبإشرافه.

#### إثراء

– تكليف الطلبة البحث في كتب الطبخ المتخصصة عن طرائق أخرى لإعداد السلطة الخضراء، ثم عرضها على زملائهم في الصف.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١ – ١٦).

#### التكامل الأفقي

#### التكامل الرأسي

#### مصادر التعلم

– David Foskett, Roland Kinton, Victor Ceserani,  
Practical cookery, 10th Ed, usa. 2007.

للمعلم

للطالب

#### التجهيزات اللازمة

- لوح تقطيع.
- سكين فرم.
- عضارة ليمون.
- مدقة ثوم.
- طبق التقديم.
- مضرب سلك معدني.

#### خطوات تنفيذ التمرين

- اغسل الخيار وقشره، وقطعه على صورة دوائر.
- اغسل الخس، وقطعه قطعاً كبيرة.
- اغسل الفلفل الحلو ونظفه من الداخل وقطعه على صورة دوائر.
- رتب الخضراوات السابقة في طبق التقديم ترتيباً أنيقاً.
- ضع عصير الليمون وزيت الزيتون والخل، ورش عليه قليلاً من الملح والفلفل، ثم أضف الخردل والثوم، واخفق المحتويات جميعها بمضرب السلك جيداً حتى تتجانس بعضها مع بعض.
- اسكب الصلصة إلى الخضراوات في الطبق وقدمه.

#### تمرين عملي

أعد السلطة الخضراء باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

٥٠

#### معايير التقويم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك بتعبئة قائمة الرصد (الشطب) الآتية:

الرقم	معايير الأداء	نعم	لا
١	ارتديت ملابس العمل وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.		
٢	جهزت المواد والأدوات المطلوبة للعمل جميعها.		
٣	غسلت الخيار وقشرته ثم قطعته على صورة دوائر، ثم غسلت الخس وقطعته قطعاً كبيرة، ثم غسلت الفلفل الحلو، ونظفته من الداخل، وقطعته على صورة دوائر.		
٤	رتبت الخضراوات السابقة الذكر في طبق التقديم ترتيباً أنيقاً.		
٥	وضعت عصير الليمون وزيت الزيتون والخل بعد رشه بالملح، وأضفت الفلفل والخردل والثوم الناعم، وخفقت المحتويات بمضرب السلك جيداً حتى تتجانس الخليط بعضه مع بعض.		
٦	سكبت الصلصة على الخضراوات في الطبق وقدمتها.		
٧	حفظت السلطة بالطريقة الصحيحة.		
٨	نظفت مكان العمل، والمعدات، والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.		

٥١

## النتائج الخاصة

- يتعرف سلطة الخيار باللبن، ومكوناتها، وقيمتها الغذائية.
- يتعرف خطوات إعداد سلطة الخيار باللبن.
- يعد سلطة الخيار باللبن.

## المفاهيم والمصطلحات

المحمرات.

## السلامة المهنية

- توخي الحيطة والحذر عند استخدام السكين في التقطيع.

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التدريس المباشر / العصف الذهني

- تنظيم جلسة عصف ذهني للطلبة، لاستنتاج مفهوم سلطة الخيار باللبن، والمواد الأساسية اللازمة لتنفيذ التمرين (خيار، نعناع ناشف، لبن رائب، ملح طعام، ثوم مدقوق)، ثم شرح القيمة الغذائية للسلطة وخطوات إعدادها قبل تكليف الطلبة بالتنفيذ.

## التعلم التعاوني / العمل الجماعي

- تنفيذ المعلم التمرين (١-١٣) المتعلق بإعداد سلطة الخيار باللبن كما يأتي:
- غسل الخيار جيداً، ثم تقشيرها للتقليل من سمك القشر، ثم غسله مرة أخرى.
- تقطيع الخيار إلى قطع متوسطة الحجم.
- فرم الثوم فرماً ناعماً.
- وضع اللبن في وعاء زجاجي، وإضافة الخيار والثوم والنعناع والملح، ثم خلط المواد جميعها بعضها ببعض.
- سكب السلطة في طبق التقديم وتزينها بعروق النعناع وشرائح الخيار، ثم حفظها بطريقة صحيحة لحين الاستعمال أو التقديم.
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات عمل، وتعيين مقرر لكل مجموعة.
- إعطاء كل مجموعة المواد (بالمقادير)، والأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.
- تكليف الطلبة تنفيذ التمرين، وتحديد الزمن اللازم لذلك.
- تذكير الطلبة بضرورة مراعاة تعليمات السلامة والصحة المهنية في أثناء أداء التمرين.

متابعة المعلم تنفيذ أداء المجموعات، وتوجيهها.

تذكير الطلبة بالنقاط الحاكمة لنجاح التمرين.

- تنظيم جلسة عصف ذهني للطلبة عند تنفيذ النشاط (فكر)، مثل: هل يمكن الاستغناء عن وضع الثوم في هذا الطبق؟

- تقويم أداء المجموعات، وتقديم التغذية الراجعة اللازمة عن طريق ورقة العمل (١-٥): إعادة ترتيب خطوات عمل الخيار باللبن.

## النتائج العملية

أن يعد سلطة الخيار باللبن.

## المعلومات النظرية

سلطة الخيار باللبن من السلطات السهلة الإعداد التي تقدم إلى جانب أطباق الأرز والمشويات أو المحمرات، وهي تمد الجسم بعناصر الغذاء المختلفة، انظر الشكل (١).



الشكل (١): سلطة الخيار باللبن.

## المقادير

- (٢٠٠) غرام من الخيار.
- نعناع ناشف بمقدار (١٠) غرامات.
- لبن رائب بمقدار (٢٠٠) غرام.
- ملح طعام بمقدار (٥) غرامات.
- ثوم ناعم بمقدار (١٠) غرامات.

## التجهيزات اللازمة

- سكين خضراوات واحدة.
- قشارة.
- لوح تقطيع واحد.
- وعاءان دائريان من مادة (الستانلس).
- وعاء دائري زجاجي واحد.
- ملعقة خشبية.
- طاولة عمل واحدة.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## معلومات إضافية

- يعد الثوم من المنكهات الطبيعية ذات الرائحة الحادة، وهو لا يضاف إلى الطعام البارد إلا بحسب رغبة الزبون.

## مراعاة الفروق الفردية

## علاج

- تكليف المعلم الطلبة - ضمن مجموعات - تنفيذ التمرين بمساعدة بعضهم بعضاً، وبإشرافه.

## إثراء

- تكليف الطلبة - ضمن مجموعات - تجهيز قوائم تضم أنواعاً مختلفة من سلطة الخيار حسب أصنافها، مع ذكر مكوناتها الأساسية وصورها، ثم تبادل القوائم بين المجموعات.

## استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

- أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-١٧).

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

## مصادر التعلم

## للمعلم

-Wiley-Wayne, Professional cooking 6th Ed. USA, 2006.

## للطالب

- فرحان، يوسف، موسوعة الطبخ المصور، مكتبة لبنان، بيروت، ٢٠٠٥م.

## خطوات تنفيذ التمرين

- اغسل الخيار جيداً، ثم قشره مستخدماً الأداة المناسبة لتقشير الخضراوات، وذلك للتقليل من سُمك القشرة، ثم اغسله مرة ثانية.
- قطع الخيار قطعاً متوسطة الحجم.
- افرم الثوم فرماً ناعماً.
- ضع اللبن في وعاء دائري زجاجي.
- أضف الخيار المقطع إلى اللبن.
- أضف الثوم الناعم إلى اللبن أيضاً.
- أضف النعناع الناشف والملح إلى المقادير.
- اخلط المقادير جميعها بعضها ببعض جيداً، ثم غلفها، وضعها في الثلاجة إلى حين الاستعمال.
- قدم السلطة وزينها بعروق النعناع وشرائح الخيار.

## تمرين عملي

أعد سلطة الخيار باللبن باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

٥٣

## معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك بتعبئة قائمة الرصد (الشطب) الآتية:

الرقم	معايير الأداء	نعم	لا
١	ارتديت ملابس العمل وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.		
٢	جهزت المواد والأدوات المطلوبة للعمل جميعها.		
٣	غسلت الخيار جيداً وقشرته، ثم غسلته مرة ثانية.		
٤	قطعت الخيار إلى قطع متوسطة الحجم.		
٥	فرمت الثوم فرماً ناعماً.		
٦	أضفت الخيار المقطع إلى اللبن.		
٧	أضفت الثوم الناعم إلى اللبن.		
٨	أضفت كمية النعناع الناشف والملح المناسبة.		
٩	خلطت المقادير جميعها بعضها ببعض جيداً، ثم غلفتها، ووضعتها في الثلاجة لحين الاستعمال.		
١٠	سكبت السلطة، وزينتها بعروق النعناع وشرائح الخيار.		
١١	حفظت السلطة بالطريقة الصحيحة.		
١٢	نظفت مكان العمل، والمعدات، والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.		

٥٤

## النتائج الخاصة

- يتعرف سلطة الكولسلو، ومكوناتها، وقيمتها الغذائية.
- يتعرف خطوات إعداد سلطة الكولسلو.
- يجهز المواد المكونة لسلطة الكولسلو.
- يعد سلطة كولسلو الملفوف.

## المفاهيم والمصطلحات

الكولسلو.

## السلامة المهنية

- التأكد من صلاحية المايونيز المستخدم وجودته قبل البدء بالعمل.

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التعلم التعاوني / العمل الجماعي

- تنظيم جلسة عصف ذهني للطلبة، لاستنتاج مفهوم الكولسلو الخاص بالتمرين (١-١٤): إعداد سلطة كولسلو الملفوف.
- تجهيز المواد الأساسية اللازمة للتمرين: ملفوف بأنواعه، مايونيز، جزر، فواكه، خل، سكر، ملح طعام، فلفل أبيض، أوراق من الخس.
- توضيح المعلم القيمة الغذائية للسلطة، وشرح خطوات عملها.
- تنفيذ المعلم التمرين على النحو الآتي:
  - غسل الملفوف المقطع وتنظيفه وتصفيته جيداً من الماء.
  - تقطيع أوراق الملفوف على شكل خيوط، ثم وضعها في وعاء، وإضافة قليل من الملح مدة بسيطة (لإخراج أكبر قدر من الماء منه).
  - وضع المايونيز والخل والفلفل الأبيض في وعاء من الستانلس ستيل، ثم خلط المزيج جيداً حتى يتجانس، ثم إضافة الملفوف وخلطه مرة أخرى حتى يتجانس الخليط.
  - سكب الخليط في جاط التقديم، وتزيينه، وعرضه للطلبة في شكله النهائي.
  - ويمكن إضافة أية مكونات أخرى إلى هذه السلطة، مثل: الزبيب، وجوز الهند، والعصير، والحليب، والجزر، الفواكه.
  - تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل مجموعة.
  - إعطاء كل مجموعة الأدوات والمواد اللازمة لتنفيذ التمرين.
  - تكليف الطلبة بتنفيذ التمرين، وتحديد الزمن اللازم للتنفيذ.
  - تذكير الطلبة بضرورة مراعاة تعليمات السلامة والصحة المهنية في أثناء أداء التمرين.
  - متابعة المعلم أداء المجموعات، وتوجيهها.
  - تذكير الطلبة بالنقاط الحاكمة لنجاح التمرين.

## التدريس المباشر / العصف الذهني

- طرح السؤال الآتي على الطلبة:
  - لماذا ينقع الزبيب قبل استخدامه في سلطة الكولسلو؟
  - الاستماع إلى إجابات الطلبة، ومناقشتها، وتدوين الصحيح منها على السبورة.
  - تقويم أداء المجموعات، وتقديم التغذية الراجعة اللازمة.

## الملاحق

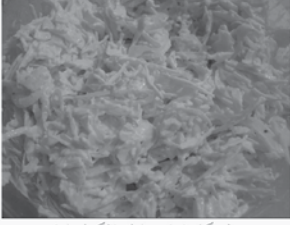
ملحق (١-١٨) من أدوات التقويم، وملحق (١-٦) من أوراق العمل.

## النتائج العملية

أن يعد سلطة (الكولسلو)

## المعلومات النظرية

تعد سلطة (الكولسلو) من السلطات المشهورة عالمياً، وهي تقدم مع الأطباق المتنوعة، وغالباً ما تقدم مع المشويات والمحمرات و(السندويشات) انظر الشكل (١).



الشكل (١): سلطة (الكولسلو).

## المقادير

- (مايونيز) بمقدار (٧٥٠) مليلتراً.
- خل بمقدار (٦٠) مليلتراً.
- سكر بمقدار (٣٠) غم.
- ملح طعام بمقدار (١٥) غم.
- فلفل أبيض بمقدار ملعقة صغيرة.
- ملفوف مقطع على صورة شرائح رقيقة بمقدار كيلوين.
- (٦) أوراق خس.

## التجهيزات اللازمة

- سكين خضراوات.
- (٣) أوعية (ستانلس ستيل).
- وعاء زجاجي.
- ملاعق خشبية.
- ملعقتان من ملاعق المائدة.

٥٥

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

- توزيع ورقة العمل (١-٦) المتعلقة بإعداد سلطة الكولسلو على الطلبة لتنفيذها في البيت.
- تكليف الطلبة بإعداد السلطة بأنواعها المختلفة منزلياً، ثم تدوين ملاحظاتهم عليها باستخدام ورقة العمل (١-٦)، ثم عرضها على المعلم لتقويمها.

### مراعاة الضروقات الفردية

#### علاج

– تكليف المعلم الطلبة – ضمن مجموعات – تنفيذ التمرين بمساعدة بعضهم بعضاً، وبإشرافه.

#### إثراء

– تكليف الطلبة البحث في كتب الطبخ المتخصصة عن أسماء الأطباق الباردة التي يدخل في إعدادها الملفوف، ثم كتابة تقرير عنها، ثم عرضه على زملاءه.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: الملاحظة.

– أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١ – ١٨).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

– David Foskett, Roland Kinton, Victor Ceserani,  
Practical cookery, 10th Ed, usa. 2007.

### للمعلم

### للطالب

– يوسف، عبد الله، مهارات الطبخ، مكتبة الجامعة، أبو ظبي، ٢٠٠٧م.

– مضرب سلك.

– لوح تقطيع.

– طاولة عمل.

#### خطوات تنفيذ التمرين

- ضع (المايونيز) والخل والقلفل الأبيض في وعاء (ستانلس ستيل)، واخلط المحتويات جيداً بواسطة مضرب السلك؛ حتى تتجانس بعضها مع بعض.
- ضع الملفوف في وعاء آخر، وأضف إليه قليلاً من الملح، واركبه جانباً لمدة نصف ساعة ليخرج منه بعض الماء.
- صفّ الملفوف جيداً من الماء، وذلك بعصره جيداً، ثم أضفه إلى خليط (المايونيز) والخل والقلفل الأبيض.
- قلب المكونات جيداً حتى يتجانس الخليط.
- ضع (الكولسلو) على أوراق الخس في وعاء التقديم، واحفظه مبرداً.

#### ملاحظة مهمة

- تعدّ هذه السلطة قاعدة أساسية تستخدم لإعداد سلطات الكولسلو الأخرى، مثل:
- (كولسلو) الملفوف الأحمر والأبيض (Mixed cabbage coleslaw)، وذلك بإضافة نصف الكمية من الملفوف الأبيض والنصف الآخر من الملفوف الأحمر.
  - (كولسلو) الملفوف والجزر (Carrots coleslaw)، وذلك بإضافة (٥٠٠) غرام جزر مقطع (جوليان) إلى قاعدة (الكولسلو) الأساسية.
  - (كولسلو) ملفوف الفواكه (Coleslaw with fruit)، وذلك بإضافة (١٥٠) غراماً من الزبيب المنقوع بالماء و (٢٥٠) غراماً من التفاح المقطع من دون تقشير على صورة شرائح رقيقة، و (٦٠) ميليتر من عصير الليمون بدلاً من الخل المذكور في قاعدة عمل (الكولسلو).

#### تمرين عملي

أعدّ سلطة الكولسلو بالجزر باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

٥٦

#### معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك بتعبئة قائمة الرصد (الشطب) الآتية:

الرقم	معايير الأداء	نعم	لا
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.		
٢	جهزت المواد والأدوات المطلوبة للعمل جميعها.		
٣	وضعت (المايونيز) والخل والقلفل الأبيض في وعاء (ستانلس ستيل)، وخلطته جيداً بواسطة مضرب السلك، ثم أضفت الجزر المقطع حتى تتجانست المكونات بعضها مع بعض.		
٤	وضعت الملفوف في وعاء آخر، ورششت الملح عليه، وتركته جانباً لمدة نصف ساعة حتى يخرج منه الماء.		
٥	صفّيت الملفوف جيداً من الماء، ثم أضفته إلى خليط (المايونيز) والخل والقلفل الأبيض.		
٦	قلبت المكونات جيداً حتى يتجانس الخليط.		
٧	سكبت (الكولسلو) على أوراق الخس في وعاء التقديم، وحفظته مبرداً.		
٨	حفظت السلطة بالطريقة الصحيحة.		
٩	نظفت مكان العمل، والمعدات، والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.		

٥٧

## النتائج الخاصة

- يتعرف الكبة المقلية، ومكوناتها.
- يتعرف خطوات إعداد الكبة المقلية.
- يجيز المواد اللازمة لإعداد الكبة المقلية.
- يعد طبق أقراص الكبة المقلية.

## المفاهيم والمصطلحات

الكبة النيئة، Deep Frying.

## السلامة المهنية

- توخي الحيطة والحذر عند استخدام الزيت في أثناء عملية القلي، واستخدام آلة فرم اللحم والواقي، وعدم وضع اليد بدل أداة ضغط الطعام في أثناء الإعداد.

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التعلم عن طريق النشاط/ التدريب

- تجهيز المواد الأساسية اللازمة للتمرين: برغل ناعم (أحمر)، لحم عجل (لعجينة)، لحم خاروف (للحشوة)، زيت (لتر)، بصل ناشف، سماق، فلفل أسود، كمون، ملح طعام، مكسرات، بهارات.
- توضيح المعلم القيمة الغذائية للكبة.
- توضيح المعلم خطوات إعداد الكبة المقلية.
- تنفيذ المعلم التمرين (١-١٥) المتعلق بإعداد الكبة المقلية كما يأتي:
- غسل البرغل بالماء البارد، ثم نقعه مدة ٢٠ دقيقة، ثم تصفيته جيداً من الماء وعصره.
- خلط لحم العجل، والملح، والفلفل، والكمون، وخلط نصف كمية البصل بالبرغل، ثم طحنها جميعاً في آلة فرم اللحم (٣) مرات حتى تصبح عجينة متماسكة.
- وضع العجينة في المجمد مدة (١/٢) ساعة تقريباً حتى تتماسك وتبرد.
- قلي البصل حتى يذبل، ثم إضافة لحم الخاروف إليه، وإضافة الملح والفلفل والبهار والسماق إلى اللحم، وتقليبه جيداً لتصبح الحشوة جاهزة.
- رفع الحشوة عن النار، ثم وضعها في مصفاة للتخلص من الماء الزائد، وتركها مدة حتى تبرد.
- تشكيل كرات صغيرة من عجينة البرغل باليد، ثم عمل فجوة بسيطة لوضع الحشوة فيها، ثم غلقها جيداً.
- قلي أقراص الكبة بالزيت بعد حشوها وتشكيلها، ثم تقديمها على طبق مفروش بالخس مع شرائح الليمون.

التعلم التعاوني/ العمل الجماعي

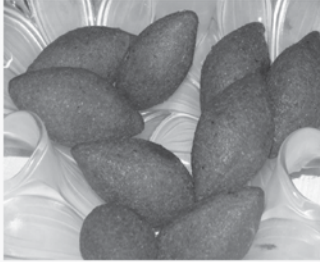
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل مجموعة.
- إعطاء كل مجموعة الأدوات والمواد اللازمة لتنفيذ التمرين.
- الإيعاز إلى الطلبة بتنفيذ التمرين تبعاً لتسلسل خطوات تنفيذه الواردة في

## النتاج العملي

أن يعد أقراص الكبة المقلية.

## المعلومات النظرية

الكبة من الأطعمة المشهورة عالمياً، وبخاصة في الوطن العربي، وهي تعد من الأطعمة التي تُمد الجسم بعناصر الغذاء المختلفة، وبالطاقة والحرارة، لاحتوائها على كمية كبيرة من الكربوهيدرات والبروتين والدهون. وهناك حشوات متنوعة لأقراص الكبة، مثل: لحم العجل، أو لحم الخروف، والبصل، والمكسرات، والبهارات التي تُختار حسب الذوق. وللكبة أنواع كثيرة، منها: الكبة المقلية، والكبة النيئة، والكبة المسوية، والكبة بالصينية، انظر الشكل (١).



الشكل (١): الكبة المقلية.

## المقادير

- برغل ناعم بمقدار (٥٠٠) غم.
- لحم عجل بمقدار (٣٥٠) غم للعجينة.
- لحم خروف بمقدار (٤٠٠) غم للحشوة.
- لتر واحد من زيت الذرة للقلي.
- بصل ناشف بمقدار (١٠٠) غم.
- (١٠) غم سماق.
- (١٠) غم فلفل أسود.
- ملعقة صغيرة من الكمون.
- ملح طعام بمقدار (١٥) غم.

الكتاب، مع تحديد الزمن اللازم لتنفيذ التمرين.

- تذكير الطلبة بضرورة مراعاة تعليمات السلامة والصحة المهنية في أثناء أداء التمرين.
- تذكير الطلبة بالنقاط الحاكمة لنجاح التمرين.
- تنظيم جلسة عصف ذهني للطلبة، بطرح السؤال الآتي: ما أفضل طريقه لحفظ الكبة غير المقلية؟
- الاستماع إلى إجابات الطلبة، ومناقشتها، لاستنتاج أفضل طريقة يمكن استخدامها لحفظ الكبة غير المقلية.
- تقييم أداء المجموعات باستخدام ورقة العمل (١-٧) المتعلقة بإعادة تصحيح مقادير مواد الكبة المقلية.
- توزيع ورقة العمل على الطلبة لتقييم أدائهم في ما يخص إعادة ضبط المقادير في أثناء إعداد الكبة المقلية.

## معلومات إضافية

- البرغل الأحمر الناعم أفضل في إعداد عجينة الكبة من البرغل الأبيض، ودق اللحم أفضل من طحنه.

### مراعاة الفروق الفردية

#### علاج

– تكليف الطلبة كتابة قائمة تتضمن أصناف الكبة والمواد المضافة إليها، وبيان أوجه الاختلاف بينها.

#### إثراء

– تكليف الطلبة زيارة بعض أماكن بيع الكبة القريبة من منازلهم للاطلاع على أنواع الكبة المختلفة، ثم كتابة تقرير عنها، ثم عرضه على الزملاء ومناقشتهم فيه.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: الملاحظة.

– أداة التقويم: قائمة رصد (١-١٩).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

– David Foskett, Roland Kinton, Victor Ceserani,  
Practical cookery, 10th Ed, usa. 2007.

### للمعلم

– صدوف، كمال، وعثمان، سيما، ألف باء الطبخ، دار الفرقان، القاهرة، ٢٠٠٢ م.

### للطالب

### التجهيزات اللازمة

- ماكينة فرم لحوم.
- سكين خضراوات.
- سكين لحوم.
- لوح تقطيع.
- طاولة عمل.
- طنجرتان للطبخ.
- (٤) أوعية عميقة.
- (٤) أطباق.

### خطوات تنفيذ التمرين

- اغسل البرغل بالماء البارد، ثم انقعه لمدة عشرين دقيقة، ثم صفه.
- اعصر البرغل من الماء بواسطة اليدين، وضعه في وعاء.
- ضع لحمة العجل والملح والكمون ونصف كمية البصل على البرغل.
- اخلط المكونات، ثم اطحنها في ماكينة فرم اللحم ثلاث مرات، حتى يصبح لدينا عجينة متماسكة وناعمة، مراعيًا أسس السلامة في أثناء الاستعمال.
- افصل التيار الكهربائي عن الماكينة، ثم نظفها، وعقمها فور انتهائك من استخدامها.
- ضع عجينة البرغل في الثلاجة لمدة نصف ساعة.
- ضع قليلاً من زيت الذرة في طنجرة على النار، ثم أضف نصف كمية البصل المفروم ناعماً، وقلبه حتى يذبل.
- أضف لحمة الخروف إلى البصل، وقلّب المكونات بلطف.
- أضف الملح والسماق والفلفل الأسود، وحرك المحتويات بلطف حتى ينضج اللحم.
- ارفع اللحم (الحشوة) عن النار، وضعها في مصفاة؛ للتخلص من الماء الزائد؛ ولكي تبرد.
- خذ قطعة من عجينة البرغل، وشكلها باليد مثل الكرة.
- رفق الكرة في وسط الكف الأيسر بمساعدة السّابة اليمنى حتى تصبح كحبة الكوسا الفارغة.
- احشّ العجينة بعد ترقيقها بحشوة اللحم والبصل.
- ضمّ طرفي العجينة بعضهما على بعض، حتى تُغلقا، مراعيًا أن يكون الطرفان مثل حبة الليمون،

٥٩

واستعن لإنجاز ذلك بخليط الزيت والماء.

- أقلّ أقراص الكبة بالزيت العميق Deep frying بعد الانتهاء من حشوها.
- قدّم الكبة ساخنة على أوراق الخس مع شرائح الليمون.

### تمرين عملي

أعدّ الكبة المغلّبة باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

### معايير التقويم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك بتعبئة قائمة الرصد (الشطب) الآتية:

الرقم	معايير الأداء	نعم	لا
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.		
٢	جهزت المواد والأدوات المطلوبة للعمل جميعها.		
٣	غسلت البرغل بالماء البارد، ثم نقعته لمدة عشرين دقيقة، ثم عصرته بواسطة اليدين لإزالة الماء.		
٤	طحنت البرغل واللحم ونصف كمية البصل في ماكينة فرم اللحم ثلاث مرات، حتى أصبح لدينا عجينة متماسكة وناعمة.		
٥	فصلت التيار الكهربائي عن الماكينة، ثم نظفتها وعقمتها فور انتهائي من استخدامها.		
٦	جهزت لحمة الحشوة.		
٧	أضفت الملح والسماق والفلفل الأسود إلى اللحم، ثم قلبت المكونات بلطف حتى ينضج اللحم.		
٨	حشوت حبات الكبة، وشكلتها على نحو منتظم ومتساوٍ.		
٩	طهوت الكبة بطريقة القلي العميق.		
١٠	قدّمت الكبة ساخنة على أوراق الخس مع شرائح الليمون.		
١١	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.		

٦٠

### إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى



## النتائج الخاصة

- يتعرف كناديه التونا موس.
- يتعرف خطوات إعداد كناديه التونا موس.
- يجهز المواد اللازمة لعمل كناديه التونا موس.
- يعد طبق كناديه التونا موس.

## المفاهيم والمصطلحات

الكافيار، (Canapés).

## السلامة المهنية

- مراعاة طريقة الحفظ والعرض للمنتج نظرًا إلى سرعة فساده.

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التعلم عن طريق النشاط/ التدريب

- توضيح المعلم المقصود بالكناديه، ومكوناته، وقيمه الغذائية.
- تجهيز المواد الأساسية اللازمة للتمرين: تونا (معلبة)، زبدة، كريمة طازجة، خبز توست، ملح، بهار، بقدونس ناعم، زيتون منزوع النوى.
- شرح خطوات إعداد كناديه التونا موس، وبيان قيمته الغذائية.
- تنفيذ المعلم التمرين (١-١٦)، كما يأتي:
- تحضير خبز التوست وتقطيعه من الأطراف (الجوانب) جميعها؛ نظرًا إلى تبيسها جراء عملية الخبز (أي يستخدم اللب فقط).
- تقطيع التوست إلى أشكال عدة باستخدام أدوات تقطيع أو تشكيل العجين.
- دهن الوجه العلوي لقطع الخبز المشكلة بالزبدة الطرية.
- تعميم (تفتيت) التونا بواسطة السكين تعميمًا جيدًا، ثم إضافة الزبدة، والكريمة، والملح، والفلفل، ثم خلط المكونات جيدًا حتى يتجانس الخليط.
- وضع الخليط الناعم في كيس الصب (الكريمة)، وتوزيع التونا على قطع الخبز، مع مراعاة توحيد الكميات وتساويها مع حجم قطعة الخبز.
- تزيين التونا بالبقدونس والزيتون الأسود المنزوع النوى.
- ترتيب قطع الكناديه في طبق التقديم، وعرض طريقة حفظه لحين تقديمه مبردًا.

## التعلم التعاوني/ العمل الجماعي

- تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لها، وتحديد الزمن اللازم لتنفيذ التمرين.
- إعطاء كل مجموعة الأدوات والمواد اللازمة لتنفيذ التمرين.
- تكليف الطلبة تنفيذ التمرين حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.
- تذكير الطلبة بضرورة مراعاة تعليمات السلامة والصحة المهنية في أثناء تنفيذ التمرين.
- تذكير الطلبة بالنقاط الحاكمة لنجاح التمرين.

## تمرين (١-١٦) كناديه التونا موس (Tuna Mousse Canapés)

## النتائج العملية

أن يعدّ (كناديه التونا موس).

## المعلومات النظرية

تعدّ (الكناديه) من أنواع المقبلات الخفيفة التي تقدم في حفلات الاستقبال والاجتماعات على هيئة قطع فنية ومتنوعة، وهي شرائح صغيرة من خبز (التوست) يوضع عليها التونا موس، أو سمك السلمون المدخن، أو (كوكبيل) الجمبري، أو (الكافيار)، أو أي مادة أخرى حسب الطلب، انظر الشكل رقم (١).



الشكل (١): الكناديه.

## المقادير

- تونا معلبة بمقدار (١٠٠) غرام.
- زبدة بمقدار ملعقة مائدة.
- كريم طازج بمقدار ملعقة مائدة.
- شريحتان من خبز (التوست).
- رشّة ملح وفلفل.
- بقدونس ناعم وزيتون أسود من دون نوى للترزين.

## التجهيزات اللازمة

- كيس للترزين.
- سكين تقطيع منشار.
- طبق التقديم.
- وعاء عميق.
- مضرب سلك.
- قفاعة يدوية.

٦١

- تنظيم جلسة عصف ذهني للطلبة بطرح السؤال الآتي: هل يمكن استخدام مواد أخرى غير الخبز في إعداد الكناديه؟
- الاستماع إلى إجابات الطلبة ومناقشتها، وتدوين الصحيح منها على السبورة.
- تقويم أداء المجموعات عن طريق ورقة العمل (١-٨) المتعلقة بكتابة تمرين كناديه التونا موس.
- توزيع ورقة العمل على الطلبة لتقويم أدائهم في ما يخص إعادة كتابة التمرين من حيث: المقادير، والخطوات، والتجهيزات اللازمة.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

### مراعاة الضرووق الفردية

#### علاج

– تكليف المعلم الطلبة – ضمن مجموعات – تنفيذ التمرين بمساعدة بعضهم بعضاً، وبإشرافه.

#### إثراء

– تكليف الطلبة البحث في كتب الطبخ المتخصصة عن أسماء مواد غذائية أخرى يمكن إعداد الكنابيه منها، ثم كتابة تقرير عنها، ثم عرضه على زملاء في الصف.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: الملاحظة.

– أداة التقويم: قائمة رصد (١-٢٠).

#### التكامل الأفقي

#### التكامل الرأسي

#### مصادر التعلّم

#### للمعلّم

-Wiley-Wayne, Professional cooking 6th Ed. USA, 2006.

#### للطالب

شويري، رمزي، موسوعة الشيف رمزي، المطبخ اللبناني، بيروت، ٢٠٠١م.

#### خطوات تنفيذ التمرين

- اقطع خبز (التوست) من الأطراف جميعها، بسمك سنتيمتر واحد.
- قطع الخبز إلى أشكال زخرفية صغيرة، (دوائر، أو مربعات، أو قلوب... إلخ).
- ادهن سطح خبز (التوست) المقطّع بالزبدة الطرية.
- نَعْم التونا جيداً، ثم أضف الزبدة والكريمة مع قليل من الملح والفلفل، واخبطه جيداً حتى يتجانس.
- ضع التونا في كيس التززين، ووزع موس التونا على خبز الكنابيه بكميات متساوية على نحو منتظم.
- زين سطح التونا بالبقدونس والزيتون الأسود.
- رتب الكنابيه في طبق التقديم وقدمه مبرداً.

#### تمرين عملي

أعدّ كنابيه التونا موس باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

#### معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك بتعبئة قائمة الرصد (الشطب) الآتية:

الرقم	معايير الأداء	نعم	لا
١	ارتديت ملابس العمل وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.		
٢	جهّزت المواد والأدوات المطلوبة للعمل جميعها.		
٣	قطّعت خبز (التوست) شريحتين سمك كلّ منهما سنتيمتر واحد.		
٤	قطّعت الخبز بالمقطع الدائري الخاص للكنابيه إلى دوائر عادة، قطر كلّ منها (٤) سم.		
٥	دهنت سطح خبز (التوست) المقطّع بالزبدة الطرية.		
٦	نَعْمت التونا جيداً، ثم أضفت الزبدة والكريمة وقليلاً من الملح والفلفل، واخلطتها جيداً حتى تجانست وأصبحت ناعمة.		
٧	وضعت التونا موس في كيس التززين، ووزعتها على خبز الكنابيه على نحو متساوٍ.		
٨	زينت سطح التونا بالبقدونس والزيتون الأسود.		
٩	رتبت (الكنابيه) في طبق التقديم، وقدمته مبرداً.		
١٠	نظّفت مكان العمل، والمعدات، والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.		

## النتائج الخاصة

- يتعرف سندويش شرائح العجل المحمرة.
- يتعرف خطوات إعداد سندويش شرائح العجل المحمرة.
- يعد سندويش شرائح العجل المحمرة.

## المفاهيم والمصطلحات

الخبز الفرنسي، (Roast).

## السلامة المهنية

- الحذر في أثناء عملية التقطيع، خاصة عند استخدام الآلات لتشريح اللحم.

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التعلم عن طريق النشاط/ التدريب

- تجهيز المواد الأساسية اللازمة للتمرين: رغيف خبز فرنسي، لحم شرائح عجل محمرة، ورقتان من الخس، شرائح بندورة، خردل، ملح، فلفل، مخلل خيار.
- تنفيذ المعلم التمرين (١-١٧) المتعلق بسندويش شرائح العجل المحمرة كما يأتي:
  - تحضير رغيف الخبز الفرنسي، وتقطيعه إلى شريحتين بشكل طولي.
  - وضع أحد الطرفين تحت الشواية لكي يتحمص.
  - دهن الخبز بالخردل.
  - تقطيع الخس والمخلل، ثم وضعهما مع شريحات البندورة داخل الرغيف.
  - رش قليل من الملح عليهما.
  - وضع شرائح اللحم المطهو داخل الرغيف بشكل مرتب.
  - الضغط عليه بلطف لإغلاقه.
  - تقطيع السندويش إلى شرائح، ثم تقديمه على طبق التقديم مع البطاطا المقلية وسلطة الملفوف.

التعلم التعاوني/ العمل الجماعي

- تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل مجموعة، وتحديد الزمن اللازم لتنفيذ التمرين.
- إعطاء كل مجموعة الأدوات والمواد اللازمة لتنفيذ التمرين.
- تكليف الطلبة تنفيذ التمرين حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.
- تذكير الطلبة بالنقاط الحاكمة لنجاح التمرين.
- تقويم أداء المجموعات، وتقديم التغذية الراجعة اللازمة.

## تمرين (١-١٧) سندويش شرائح العجل المحمرة (Roast Beef Sandwich)

## النتائج العملية

أن يعدّ (سندويش) شرائح العجل المحمرة.

## المعلومات النظرية

تعد هذه (السندويشات) من شرائح لحمة العجل المحمرة وتختلف مرافقاتها وحشوتها ونوع الخبز من مطعم إلى آخر، بحسب اختيار رئيس الطهاة، أو الزبائن، انظر الشكل (١).

## المقادير

- رغيف واحد من الخبز الفرنسي ذو حجم وسط.
- لحمة شرائح العجل المحمرة بمقدار (١٥٠) غراماً.
- ورقتان من الخس البلدي.
- (٣) شرائح بندورة.
- خردل بمقدار ملعقة مائدة.
- رشة ملح وفلفل.
- (٣) شرائح مخلل خيار.



الشكل (١): سندويش شرائح العجل.

## التجهيزات اللازمة

- سكين منشار.
- لوح تقطيع.
- طبق التقديم.
- مقلى.
- شواية (سلامندر).

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

### مراعاة الفروق الفردية

#### علاج

– تكليف الطلبة كتابة تقرير عن كيفية إعداد سندويش شرائح العجل المحمرة منزلياً بمساعدة أحد أفراد العائلة.

#### إثراء

– تكليف الطلبة زيارة بعض أماكن بيع السندويشات القريبة من منازلهم، للاطلاع على أنواع السندويشات المعدة من اللحوم، ثم كتابة تقرير عنها، ثم عرضه على زملاء ومناقشتهم فيه.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: الملاحظة.

– أداة التقويم: قائمة رصد (١-٢١).

#### التكامل الأفقي

#### التكامل الرأسي

#### مصادر التعلّم

##### للمعلم

– David Foskett, Roland Kinton, Victor Ceserani, Practical cookery, 10th Ed, usa. 2007.

##### للطالب

– شويري، رمزي، موسوعة الشيف رمزي، المطبخ اللبناني، بيروت، ٢٠٠١م.

#### خطوات تنفيذ التمرين

- أحضر رغيف خبز فرنسي طازجاً، واقطعه شريحتين على نحو طولي، وأبق أحد طرفيهما متماسكاً ثم ضعهما تحت الشواية، لكي تتحمص قليلاً.
- ادهن الخردل داخل رغيف الخبز، ووزعه جيداً.
- قَطِّع الخس وشرحات البندورة والمخلل، ووزعها داخل الخبز، ثم رش قليلاً من الملح والفلفل.
- ضع شرائح اللحم المظهر داخل رغيف الخبز على نحو منتظم ومرتب، ثم ضمّ طرفي الرغيف واضغط عليه بلطف لكي تغلقه.
- اقطع (السندويش) إلى شرائح وقدمه على طبق التقديم مع البطاطا المقلية وسلطة (الكولسلو).

#### تمرين عملي

أعدّ (سندويش) شرائح العجل المحمرة باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

#### معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك بتعبئة قائمة الرصد (الشطب) الآتية:

الرقم	معايير الأداء	نعم	لا
١	ارتديت ملابس العمل وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.		
٢	جهزت المواد والأدوات المطلوبة للعمل جميعها.		
٣	جهزت الخبز الطازج، وقطعت الرغيف إلى شريحتين طوليتين، ثم وضعتهما تحت الشواية لكي تتحمصاً قليلاً.		
٤	دهنت الخردل في داخل الخبز ووزعته جيداً.		
٥	قطعت الخس وشرحات البندورة والمخلل وشرائح اللحم، ووضعتها داخل رغيف الخبز على نحو مرتب، ثم أضفت إليها قليلاً من الملح والفلفل.		
٦	قطعت السندويش إلى شرائح عدّة، وقدمته على طبق التقديم مع البطاطا المقلية وسلطة (الكولسلو).		
٧	نظّفت مكان العمل، والمعدات، والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.		

## النتائج الخاصة

- يتعرف سندويش الحبش المدخن.
- يتعرف خطوات إعداد سندويش الحبش المدخن.
- يجيز المواد اللازمة لتجهيز سندويش الحبش المدخن.
- يعد سندويش الحبش المدخن.

## المفاهيم والمصطلحات

Smoked

## السلامة المهنية

- الحذر في أثناء عملية التقطيع باستخدام السكين.

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التعلم عن طريق النشاط / التدريب

- تنفيذ التمرين (١-١٨) المتعلق بسندويش الحبش المدخن كما يأتي:
- تجهيز المواد الأساسية اللازمة للتمرين: شريحتا خبز فرنسي أو خبز توست، شرائح لحم حبش مدخن، ورقتا خس، شرائح بندورة، خردل، شرائح مخلل خيار، ملح، فلفل.
- توضيح المعلم القيمة الغذائية للسندويش، وخطوات إعداده.
- تنفيذ المعلم التمرين على النحو الآتي:
- تحميص الرغيف، ثم دهنه بقليل من الخردل، وإضافة الخس والبندورة والمخلل وشرائح اللحم إليه، ثم رشه بقليل من الملح ووضع قطعة الخبز الأخرى عليه، ثم تقطيع الرغيف قطعاً عدّة، ثم وضعها في طبق التقديم.

التعلم التعاوني / العمل الجماعي

- تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل مجموعة، وتحديد الزمن اللازم لتنفيذ التمرين.
- إعطاء كل مجموعة الأدوات والمواد اللازمة لتنفيذ التمرين.
- الإيعاز إلى الطلبة بتنفيذ التمرين حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.
- توجيه مجموعات الطلبة وحثها على التعاون.
- تنظيم جلسة عصف ذهني للطلبة، بطرح السؤال الآتي: هل يمكن استخدام الخبز العربي في إعداد سندويش الحبش المدخن؟
- الاستماع إلى إجابات الطلبة ومناقشتها، ثم تدوين الصحيح منها على السبورة.
- تقويم أداء المجموعات، وتقديم التغذية الراجعة اللازمة.

تمرين (١-١٨) سندويش الحبش المدخن (Smoked Turkey Sandwich)

## النتائج العملي

أن يعد (سندويش) الحبش المدخن.

## المعلومات النظرية

تعد هذه (السندويشات) من شرائح لحم الحبش المدخن، ويستخدم صدر الحبش، لأنه ذو لون أبيض وطعم لذيذ وأنسجة لينة، وتختلف المرافقات والحشوات ونوع الخبز من مطعم إلى آخر بحسب اختيار رئيس الطهاة أو الزبائن، انظر الشكل رقم (١).

## المقادير

- شريحتا خبز إفرنجي.
- (١٥٠) غراماً من لحم الحبش المدخن.
- ورقتا خس (آيس بيرج).
- شرائح بندورة.
- خردل بمقدار ملعقة مائدة.
- شرائح مخلل خيار .
- رشة ملح وفلفل.



الشكل (١): سندويش الحبش المدخن.

## التجهيزات اللازمة

- سكين منشار
- لوح تقطيع.
- طبق التقديم.
- شواية.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

### مراعاة الفروق الفردية

#### علاج

– تكليف الطلبة إعداد سندويش الحيش المدخن منزلياً بمساعدة أحد أفراد العائلة.

#### إثراء

– تكليف الطلبة زيارة بعض أماكن بيع السندويشات القريبة من منازلهم، للاطلاع على أنواع السندويشات المعدة من اللحوم المدخنة، ثم كتابة تقرير عنها، ثم عرضه على زملاء ومناقشتهم فيه.

### استراتيجيات التقييم وأدواته

– استراتيجية التقييم: الملاحظة.

– أداة التقييم: قائمة رصد (١-٢٢).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلّم

#### للمعلّم

-Wiley-Wayne, Professional cooking 6th Ed. USA, 2006.

#### للطالب

– يوسف، فرحان، موسوعة الطبخ المصور، مكتبة لبنان، بيروت، ١٩٩٧م.

#### خطوات تنفيذ التمرين

– شَرَحَ رغيف الخبز من وسطه، وأبقى أحد الأطراف الطولي متماسكاً، ثم حمّص الخبز من الداخل.

– ادخن الخبز من الداخل بالخرذل، ثم ضع الخس والبندورة والمخلل على نحو منظم.

– ضع شرائح لحم الحيش المدخن على الخضراوات على نحو منظم، ورش قليلاً من الملح والفلفل.

– قَطَّعَ (السندويش)، وضعه في طبق التقديم مع البطاطا المقلية والسلطة الروسية أو سلطة (الكولسلو).

#### تمرين عملي

أعدّ سندويش الحيش المدخن متبّعاً خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

#### معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك بتعبئة قائمة الرصد (الشطب) الآتية:

الرقم	معايير الأداء	لا	نعم
١	ارتديت ملابس العمل وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.		
٢	جهزت الأدوات المطلوبة لتنفيذ التمرين.		
٣	حمّصت شرائح الخبز.		
٤	دهنت شرائح الخبز من الداخل بالخرذل، ثم وضعت الخس والبندورة والمخلل وشرائح الحيش على نحو منظم، وأغلقت السندويش بشريحة الخبز الثانية.		
٥	قطعت السندويش، ثم وضعته في طبق التقديم مع البطاطا المقلية والسلطة الروسية أو سلطة (الكولسلو).		
٦	نظفت مكان العمل، والمعدات، والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.		

## النتائج العملية

أن يعدّ (سندويش) الدجاج.

## المعلومات النظرية

تقدّم (سندويشات) الدجاج بوصفها وجبات خفيفة، وتختلف طرق الإعداد والمراقات وطريقة التقديم من مطعم إلى آخر، فهناك من يعدّ (السندويشات) بالدجاج المسلوقة، أو المحمّر، أو المشوي مع (المايونيز) والخضراوات، أو من دونها، ويمكن تقديمها بأنواع مختلفة من الخبز، انظر الشكل (١).



الشكل (١): (سندويش) دجاج.

## المقادير

- دجاج مسلوقة نصف كيلو غرام
- كرفس مقطع تقطيعاً ناعماً بمقدار فنجان واحد.
- عصير ليمون بمقدار ملعقة مائدة.
- (مايونيز) بمقدار فنجان.
- خس مفروم بمقدار فنجان.
- مخلل خيار مفروم فرماً ناعماً بمقدار نصف فنجان.
- بقدونس بمقدار ملعقة مائدة.
- رشّة ملح وفلفل.
- (١٢) شريحة من خبز (التوست).
- (١٠٠) غرام من الزبدة.

٦٧

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## الموضوع

## النتائج الخاصة

- يتعرف سندويش الدجاج.
- يتعرف خطوات إعداد سندويش الدجاج.
- يجيز المواد اللازمة لإعداد سندويش الدجاج.
- يعد سندويش الدجاج.

## المفاهيم والمصطلحات

الكرفس.

## السلامة المهنية

- توخي الحذر عند استخدام أجهزة الشبي (خوفاً من الاحتراق)، أو أدوات السلق.

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التعلم عن طريق النشاط / التدريب

- تنفيذ التمرين (١٩-١) المتعلق بسندويش الدجاج كما يأتي:
- تجهيز المواد الأساسية اللازمة للتمرين: شريحتا خبز توست، دجاج مسلوقة أو مشوي، ورقنا خس مفرومتان، كرفس مقطع تقطيعاً ناعماً، خردل، شرائح مخلل خيار، ملح، فلفل، بقدونس، زبدة، مايونيز.
- توضيح المعلم مكونات ساندويش الدجاج وقيمتها الغذائية.
- شرح المعلم خطوات تنفيذ التمرين.
- تنفيذ المعلم التمرين على النحو الآتي:
  - تحميمص الخبز من الداخل.
  - دهن الزبدة على الخبز.
  - وضع الخس والمخلل بشكل مرتب.
  - وضع شرائح الدجاج على الخضراوات، ورش قليل من الملح.
  - تقطيع السندويش، ثم وضعه في طبق التقديم مع السلطة المناسبة.

## التعلم التعاوني / العمل الجماعي

- تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل منها، وتحديد الزمن اللازم لتنفيذ التمرين.
- إعطاء كل مجموعة الأدوات والمواد اللازمة لتنفيذ التمرين.
- الطلب إلى الطلبة تنفيذ التمرين حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.
- توجيه مجموعات الطلبة وحثها على التعاون.
- تقويم أداء المجموعات، وتقديم التغذية الراجعة اللازمة.

عملي (ساعة).

الزمن المتوقع

### مراعاة الفروق الفردية

#### علاج

– تكليف المعلم الطلبة تنفيذ التمرين بمساعدة بعضهم بعضاً، وبإشرافه.

#### إثراء

– تكليف الطلبة إعداد قائمة بأسماء أنواع مختلفة من حشوة سندويش الدجاج، ثم عرضها على زملائهم في الصف.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: الملاحظة.

– أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-٢٣).

### الانتكامل الأفقي

### الانتكامل الرأسي

### مصادر التعلم

للمعلم

– David Foskett, Roland Kinton, Victor Ceserani, Practical cookery, 10th Ed, usa. 2007.

للطالب

– صدوف، كمال، وعثمان، سيما، ألف باء الطبخ، دار الفرقان، القاهرة، ٢٠٠٣ م.

### التجهيزات اللازمة

- جهاز تحميص الخبز أو (سلامندر).
- سكين منشار.
- لوح تقطيع.
- عضارة ليمون.
- فنجان معياري.
- سكين فرم.
- طبق التقديم.
- وعاء عميق.
- ملعقة مائدة.

### خطوات تنفيذ التمرين

- قَطِّع الدجاج المسلوq بعد تنظيفه من الجلد والعظم قطعاً مربعة صغيرة، ثم ضعها في الوعاء.
- أضف الكرفس المفروم (والمايونيز) وعصير الليمون إلى الدجاج، ثم أضف إليه قليلاً من الملح والفلفل، وقلبه جيداً.
- حمص شرائح الخبز، ثم ادهنها بقليل من الزبدة.
- ضع ست شرائح من الخبز على لوح التقطيع، ثم ضع خليط الدجاج.
- غطِّ الدجاج بالخس المفروم.
- ضع قطعة الخبز الأخرى على (السندويشات)، واضغط عليها بلطف لكي تتماسك.
- قطع (السندويشات) قطعاً طولية، أو مثلثة، وضعها في طبق التقديم، وقدم معها البطاطا المقلية وسلطة (الكولسلو).

### تمرين عملي

أعدّ (سندويش) الدجاج باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

٦٨

### معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك بتعبئة قائمة الرصد (الشطب) الآتية:

الرقم	معايير الأداء	نعم	لا
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.		
٢	جهزت الأدوات المطلوبة لتنفيذ التمرين.		
٣	قَطِّعت الدجاج المسلوq بعد تنظيفه من الجلد والعظم قطعاً مربعة صغيرة، ثم وضعتها في الوعاء.		
٤	أضفت الكرفس المفروم و (المايونيز) وعصير الليمون إلى الدجاج، وملحته وبهرته.		
٥	حمّصت شرائح الخبز، ثم دهنتها بقليل من الزبدة.		
٦	وضعت ست شرائح من الخبز على لوح التقطيع، ثم وضعت خليط الدجاج عليها، ثم غطيت الدجاج بالخس المفروم، وضغطت عليها بلطف لتتماسك.		
٧	قَطِّعت (السندويشات) قطعاً طولية أو مثلثة، ووضعتها في طبق التقديم مع البطاطا المقلية وسلطة (الكولسلو).		
٨	نظفت مكان العمل، والمعدات، والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.		

٦٩



## النتائج الخاصة

- يتعرف سندويش التونا، ومكوناته، وقيمته الغذائية.
- يتعرف خطوات إعداد سندويش التونا.
- يجهز المواد المكونة لسندويش التونا.
- يعد طبق سندويش التونا.

## المفاهيم والمصطلحات

- آلة تحميص الخبز.

## السلامة المهنية

- التحقق من صلاحية أداة التحميص قبل استخدامها.

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التعلم عن طريق النشاط/ التدريب

- تنفيذ التمرين (١-٢٠) المتعلق بسندويش التونا كما يأتي:
- تجهيز المواد الأساسية اللازمة للتمرين: لحمة تونا (معلبة)، مايونيز، بصل مفروم ناعم، مخلل خيار، عصير ليمون، خس مفروم، خبز توست، ملح، فلفل.
- توضيح المكونات الأساسية لسندويش التونا، وقيمته الغذائية.
- تنفيذ المعلم التمرين على النحو الآتي:
- تنعيم (تفتيت) لحم التونا في وعاء تنعيمًا جيدًا.
- إضافة المايونيز والبصل والمخلل والخس وعصير الليمون والفلفل والملح، ثم تقليب المكونات جيدًا.
- تحميص خبز التوست من الجهتين، وقص أطرافه.
- وضع نصف الحشوة على قطعة الخبز الأولى، وبسطها جيدًا، ثم وضع القطعة الثانية.
- إضافة الكمية المتبقية، ثم وضع قطعة الخبز الثالثة غطاءً على الوجه، والضغط عليها بلطف كي تتماسك.
- تقطيع السندويش من الزاوية إلى الزاوية بحيث يصبح على شكل مثلثين.
- تقديم السندويش في طبق التقديم مع البطاطا والسلطة.
- التعلم التعاوني/ العمل الجماعي
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل منها، وتحديد الزمن اللازم لتنفيذ التمرين.
- إعطاء كل مجموعة الأدوات والمواد اللازمة لتنفيذ التمرين.
- تكليف الطلبة تنفيذ التمرين حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.
- حث المعلم مجموعات الطلبة على التعاون فيما بينها، وتوجيهها.
- تقويم أداء المجموعات، وتقديم التغذية الراجعة اللازمة.

## النتائج العملية

أن يعدّ (سندويش) التونا.

## المعلومات النظرية

تقدّم (سندويشات) التونا بوصفها وجبات خفيفة، وتختلف طريقة إعداد التونا والمرافقات وطريقة التقديم من مطعم إلى آخر، فهناك من يعدّ (سندويشات) سمك التونا المسلوق، أو المحتر، أو المشوي مع (المايونيز) والخردل، أو من دونها، ويمكن تقديمها بأنواع مختلفة من الخبز، انظر الشكل (١).



## المقادير

- (١٠٠) غم من لحمة التونا المعلبة.
- مايونيز بمقدار ملعقة مائدة.
- بصل مفروم فرمًا ناعمًا بمقدار ملعقة صغيرة.
- مخلل خيار مفروم فرمًا ناعمًا بمقدار ملعقة مائدة.
- عصير ليمون بمقدار ملعقتين من ملاعق المائدة.
- خس مفروم فرمًا ناعمًا بمقدار نصف فنجان.
- (٣) شرائح من خبز (التوست) الأبيض.
- رشّة ملح وفلفل.

الشكل (١): سندويش التونا.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

### مراعاة الضروك الفردية

#### علاج

– تكليف المعلم الطلبة إعداد سندويش التونا منزلياً بمساعدة أحد أفراد العائلة.

#### إثراء

– تكليف الطلبة البحث في كتب الطبخ المتخصصة عن أسماء الأطباق التي يستخدم فيها سمك التونا، ثم كتابة تقرير عنها، ثم عرضه على زملائهم في الصف.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: الملاحظة.

– أداة التقويم: قائمة رصد (١-٢٤).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

#### للمعلم

-Wiley-Wayne, Professional cooking 6th Ed. USA, 2006.

#### للطالب

– فرحان، يوسف، موسوعة الطبخ المصور، مكتبة لبنان، بيروت، ٢٠٠٥م.

### التجهيزات اللازمة

- ماكينة تحميص خبز
- سكين منشار
- طبق التقديم
- وعاء عميق
- ملعقة صغيرة
- ملعقة مائدة
- عضارة ليمون
- لوح تقطيع

### خطوات تنفيذ التمرين

- ضع لحمة التونا في وعاء، ونعمها جيداً، ثم أضف (المايونيز) والبصل ومخلل الخيار والخس وعصير الليمون قليلاً من الملح والفلفل، وقلب المكونات جيداً.
- حمّص خبز (التوست) من الجهتين ثم قصّ أطرافه.
- ضع على قطعة الخبز الأولى نصف الحشوة، وبسطها جيداً، ثم ضع القطعة الثانية، وأضف الكمية المتبقية، ثم ضع قطعة الخبز الثالثة غطاء على الوجه، واضغط عليها بلطف لكي تلتصق.
- قطع (السندويش) من الزاوية إلى الزاوية، بحيث تحصل على مثلثين، ثم قدمها في طبق التقديم مع البطاطا المقلية والسلطة الروسية أو (الكولسلو).

### تمرين عملي

أعدّ (سندويش) التونا باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

٧١

### معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداؤك بتعبئة قائمة الرصد (الشطب) الآتية:

الرقم	معايير الأداء	نعم	لا
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.		
٢	جهّزت الأدوات المطلوبة لتنفيذ التمرين.		
٣	وضعت لحمة التونا في وعاء ونعمتها جيداً، ثم أضفت (المايونيز) والبصل ومخلل الخيار والخس وعصير الليمون إليها وملحتها وبهرتها.		
٤	حمّصت خبز (التوست) من الجهتين ثم قصصت أطرافه.		
٥	وضعت على قطعة الخبز الأولى نصف الحشوة وبسطتها جيداً، ثم وضعت قطعة الخبز الثانية، ووضعت كمية الحشوة المتبقية، ثم وضعت قطعة الخبز الثالثة غطاء على الوجه، وضغطتها جيداً بلطف حتى تلتصقت.		
٦	قطعت (السندويش) من الزاوية إلى الزاوية على صورة مثلثين، ثم قدمتها في طبق التقديم مع البطاطا المقلية والسلطة الروسية أو (الكولسلو).		
٧	نظفت مكان العمل، والمعدات، والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.		

٧٢

## النتائج الخاصة

- يتعرف كلب سندويش، ومكوناته.
- يتعرف خطوات إعداد كلب سندويش.
- يجهز المواد اللازمة لعمل كلب سندويش.
- يعد طبق كلب سندويش.

## المفاهيم والمصطلحات

(Club Sandwich).

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التعلم عن طريق النشاط / التدريب

- تنفيذ التمرين (٢١-١): كلب سندويش التونا كما يأتي:
- تجهيز المواد الأساسية اللازمة للتمرين: شرائح توست أبيض، مايونيز، خس، صدر دجاج مسلوقة، مخلل خيار، بندورة، جبنة صفراء، لحم بقر.
- توضيح المعلم المكونات الرئيسة للسندويش، وخطوات إعداده.
- تنفيذ المعلم التمرين على النحو الآتي:
- تحضير شرائح التوست، وتقطيع الأطراف، ثم تحميص الشرائح.
- دهن الشرائح بالمايونيز.
- توزيع الخس المفروم على الشرائح.
- وضع لحم البقر على الشريحة الأولى وفوقها الجبنة والبندورة، ثم وضع الدجاج ومخلل الخيار على الشريحة الثانية، ثم وضع الشريحة الثالثة على الوجه، ثم تقطيع السندويش من الزاوية إلى الزاوية بحيث يصبح على شكل مثلثين.
- وضع السندويش في طبق التقديم مع السلطة والبطاطا.

التعلم التعاوني / العمل الجماعي

- تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل منها، وتحديد الزمن اللازم لتنفيذ التمرين.
- إعطاء كل مجموعة الأدوات والمواد اللازمة لتنفيذ التمرين.
- تكليف الطلبة تنفيذ التمرين حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.
- حث المعلم مجموعات الطلبة على التعاون فيما بينها، وتوجيهها.
- تقييم أداء المجموعات، وتقديم التغذية الراجعة اللازمة.

## معلومات إضافية

يجب حفظ المايونيز في مكان بارد لحين استعماله؛ لأنه سريع التأثير، وسريع الفساد.

تمرين (٢١-١) كلب سندويش (Club Sandwich)

## النتائج العملية

أن يعد طبق (الكلب سندويش).

## المعلومات النظرية

تعد هذه (السندويشات) من الوجبات الخفيفة والسريعة التي تقدم عادة حسب الأذواق مع البطاطا المقليّة، ومن الممكن تقديمها محمصة أو من دون تحميص، انظر الشكل (١).



الشكل (١): (الكلب سندويش).

## المقادير

- (٣) شرائح من خبز (التوست) الأبيض.
- (مايونيز) بمقدار ملعقة مائدة.
- ورقنا خس مفرومتان.
- صدر دجاج مسلوقة عدد (١).
- حبة مقطعة من مخلل خيار.
- حبة بندورة صغيرة.
- شريحة واحدة من الجبنة الصفراء.
- شريحة واحدة من لحم البقر.

## التجهيزات اللازمة

- ماكينة تحميص الخبز
- سكين
- مفرمة
- طبق التقديم
- ملعقة مائدة

٧٣

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## الملاحق

ملحق (١-٢٥) من أدوات التقييم.

### مراعاة الفروق الفردية

#### علاج

– تكليف المعلم الطلبة إعداد كلب سندويش منزليًا بمساعدة أحد أفراد العائلة.

#### إثراء

– تكليف الطلبة زيارة بعض أماكن بيع السندويشات القريبة من منازلهم، للاطلاع على أنواع السندويشات المتوفرة، ثم كتابة تقرير عنها، ثم عرضه على زملاء ومناقشتهم فيه.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: الملاحظة.

– أداة التقويم: قائمة رصد (١-٢٥).

#### الانتكامل الأفقي

#### الانتكامل الرأسي

#### مصادر التعلم

#### للمعلم

-Wiley-Wayne, Professional cooking 6th Ed. USA, 2006.

#### للطالب

– فرحان، يوسف، موسوعة الطبخ المصور، مكتبة لبنان، بيروت، ٢٠٠٥م.

#### خطوات تنفيذ التمرين

- حضّر شرائح (التوست) ثم قطع الأطراف وحمص الخبز.
- ادهن شرائح الخبز المحمص بالمايونيز.
- وزّع الخس المفروم على شريحتين من الخبز.
- ضع على الشريحة الأولى لحم البقر وفوقه الجبنة والبندورة، وعلى الشريحة الثانية الدجاج ومخلل الخيار، ثم ضع شريحة الخبز الثالثة على الوجه في النهاية، ثم قطع الخبز من الزاوية إلى الزاوية، بحيث تحصل على مثلثين.
- ضع (السندويش) في طبق التقديم مع سلطة (الكولسلو) والبطاطا المقلية.

#### تمرين عملي

جهّز (الكلب سندويش) باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

#### معايير التقويم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك بتعبئة قائمة الرصد (الشطب) الآتية:

الرقم	معايير الأداء	نعم	لا
١	ارتديت ملابس العمل وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.		
٢	جهزت الأدوات المطلوبة لتنفيذ التمرين.		
٣	حضرت شرائح خبز التوست، ثم قطعت الأطراف وحمصت الخبز.		
٤	دهنت شرائح الخبز المحمص بالمايونيز.		
٥	وزعت الخس المفروم على شريحتين من الخبز.		
٦	وضعت على الشريحة الأولى لحم البقر وفوقه الجبنة والبندورة، ثم وضعت على الشريحة الثانية الدجاج ومخلل الخيار.		
٧	وضعت شريحة الخبز الثالثة على وجه في النهاية، ثم قطعت الخبز من الزاوية إلى الزاوية على صورة مثلث.		
٨	وضعت السندويش في طبق التقديم، وقدمته مع سلطة (الكولسلو) والبطاطا المقلية.		
٩	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.		

## النتائج الخاصة

- يتعرف سندويش البيف برغر، ومكوناته.
- يتعرف خطوات إعداد سندويش البيف برغر.
- يجهز المواد اللازمة لإعداد سندويش البيف برغر.
- يعد طبق سندويش البيف برغر.

## المفاهيم والمصطلحات

Beef Burger.

## السلامة المهنية

- توخي الحذر عند استخدام آلة فرم اللحم، ووجوب استخدام الواقي الخاص بها وأداة ضغط اللحم.

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التعلم عن طريق النشاط / التدريب

- تنفيذ التمرين (٢٢-١): سندويش البيف برغر كما يأتي:
- تجهيز المواد الأساسية اللازمة للتمرين.
- توضيح مكونات سندويش البيف برغر، وخطوات إعداده.
- تنفيذ التمرين أمام الطلبة على النحو الآتي:
- فرم اللحم فرماً ناعماً مع الدهن بالآلة.
- قلي البصل المفروم ناعماً حتى يذبل، ثم تصفيته وتركه ليبرد.
- إضافة المواد جميعها إلى اللحم والبصل والملح والفلفل، ثم تقليبها جيداً حتى تتجانس.
- قطع مقدار موحد من اللحم (١٤٠غم - ١٥٠غم) للشخص، ثم عمله على شكل أقراص دائرية.
- تسخين كمية بسيطة من الزيت في المقلية، وشي قطع البرغر على الوجهين حتى تنضج.
- تقسيم خبز البرغر إلى نصفين، ثم تحميصه ودهنه بقليل من المايونيز أو الزبدة.
- وضع الخس على الخبز، ثم وضع قطعة اللحم.
- وضع البصل والبندورة على أحد الوجهين، ثم وضع قطعة الخبز الثانية على الأولى.
- تقديم البيف برغر في طبق التقديم، ومعه البطاطا المقلية، والسلطة.

## التعلم التعاوني/ العمل الجماعي

- تقسيم الطلبة إلى مجموعات عمل، وتعيين مقرر لها، وتحديد الزمن اللازم لتنفيذ التمرين.
- إعطاء كل مجموعة الأدوات والمواد اللازمة لتنفيذ التمرين.
- توجيه مجموعات الطلبة، وحثها على التعاون فيما بينها.
- تقويم أداء المجموعات بعد تنفيذ ورقة العمل (١-٩) المتعلقة بإعادة كتابة خطوات التمرين وأهم الملحوظات التي يجب مراعاتها في أثناء إعداد السندويش.

## النتائج العملية

أن يُعد طبق (سندويش البيف برغر).

## المعلومات النظرية

يُعدّ (البيف البرغر) من الوجبات الخفيفة، يمكن إعداد (سندويشات البرغر) بأنواعه من لحوم البقر أو الدجاج أو السمك، ويقدم هذا الطبق مع البطاطا المقلية بأنواعها، ومخلّل الخيار والبصل المقلية والبندورة المشوية، وبعض أنواع الصلصات حسب الرغبة، وهناك أنواع مختلفة من (البيف برغر)، مثل البرغر مع البيض، أو الجبن أو الفطر، انظر الشكل (١).



الشكل (١): سندويش البيف برغر.

## المقادير

- لحم بقر بمقدار (٢٠٠) غرام.
- دهن بقري بمقدار (٥٠) غراماً.
- بصلة صغيرة مفرومة فرماً ناعماً.
- خردل بمقدار ملعقة مائدة.
- (كاتشب) بمقدار ملعقة مائدة.
- خبز قرشلة ناعم بمقدار ملعقة مائدة.
- رشة ملح وفلفل.
- زيت نباتي بمقدار ملعقة مائدة.
- قطعان من خبز (البيف برغر).

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## معلومات إضافية

- تتعدد أصناف البرغر وتختلف باختلاف نوع اللحم المستخدم.

### مراعاة الفروق الفردية

#### علاج

– تكليف الطلبة إحضار صور للبرغر من بعض المكتبات والمجلات المتخصصة، وإعداده منزلياً.

#### إثراء

– تكليف مجموعات الطلبة تنظيم قائمة تتضمن أنواعاً مختلفة من البرغر (بحسب أصنافه المختلفة)، مع ذكر مكوناته الأساسية وصوره، ثم الطلب إليها تبادل القوائم فيما بينها.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: الملاحظة.

– أداة التقويم: قائمة رصد (١-٢٦).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلّم

#### للمعلّم

-Wiley-Wayne, Professional cooking 6th Ed. USA, 2006.

#### للطالب

– شويري، رمزي، موسوعة الشيف رمزي، المطبخ اللبناني، بيروت، ٢٠٠٢م.

### التجهيزات اللازمة

- مفرمة لحم.
- مقلى معدني.
- وعاء عميق.
- طبق التقديم.
- ملقط لحم (ستانليس ستيل).
- ماكينة تحميص الخبز.
- سكين منشار.

### خطوات تنفيذ التمرين

- افرم اللحم بوساطة الماكينة مع الدهن البقري فرماً ناعماً.
- سخّن المقلى المملوء بنصف كمية الزيت على النار، ثم أضف البصل المفروم حتى يذبل من دون أن يتغير لونه، ثم صفّه وبزده جيداً.
- أضف المواد جميعها إلى اللحم والبصل والملح والفلفل، ثم قلبها جيداً حتى تتجانس بعضها مع بعض.
- قطع اللحم قطعاً، ووزن كل منها (١٤٠-١٥٠) غراماً للشخص الواحد، ثم شكّلها على نحو دائري بحيث يكون سمكها سنتيمترين.
- سخّن الزيت في المقلاة على النار، ثم اشو قطع لحم (البيف برغر) على الوجهين حتى تنضج.
- اقسّم خبز (البيف برغر) إلى نصفين، ثم حمّص الخبز وادهنه بقليل من (المايونيز) أو الزبدة.
- ضع قليلاً من الخس في الخبز، ثم ضع قطعة اللحم.
- ضع قليلاً من البصل والبندورة المحمّرة على وجه اللحم.
- ضع قطعة الخبز الثانية عليها.
- قدم (البيف برغر) في طبق التقديم، وقدم معه البطاطا المقوية وسلطة (الكولسلو).

٧٦

### تمرين عملي

أعدّ سندويش (البيف برغر) باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

### معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك بتعبئة قائمة الرصد (الشطب) الآتية:

الرقم	معايير الأداء	نعم	لا
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.		
٢	جهزت الأدوات المطلوبة لتنفيذ التمرين.		
٣	فرمت البصل فرماً ناعماً.		
٤	فرمت اللحم بوساطة الماكينة مع الدهن البقري (سن وسط).		
٥	وضعت المقلى المملوء بنصف كمية الزيت على النار، ثم أضفت البصل المفروم حتى ذُبل.		
٦	أضفت المواد جميعها إلى اللحم، ثم قلبتها جيداً.		
٧	قطعت اللحم قطعاً ووزن كل منها (١٤٠-١٥٠) غراماً، ثم شكّلتها على نحو دائري بسمك سنتيمترين.		
٨	سخنت الزيت في مقلاة على النار، ثم شويت قطع لحم (البيف برغر) على الوجهين حتى نضجت جيداً.		
٩	قسّمت خبز (البيف برغر) إلى نصفين، ثم حمّصت الخبز، ودهنته بقليل من (المايونيز) أو الزبدة.		
١٠	وضعت قليلاً من الخس في الخبز، ثم وضعت قطعة اللحم والبصل والبندورة المشوية، ثم وضعت قطعة الخبز الثانية على وجه اللحم.		
١١	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات وحفظتها في المكان المخصص لها.		

٧٧



منهاجي  
متعة التعليم الهادف



# الوحدة الثانية

المأكولات الساخنة



النتائج الخاصة

- يتعرف أنواع المرق.
- يحدد مكونات المرق.
- يحدد الوقت اللازم لإعداد أنواع المرق المختلفة.
- يوضح أهمية المرق في إعداد الصلصات الساخنة والشوربات والأطعمة الساخنة.

المفاهيم والمصطلحات

الكولاجين، المادة الجلوتينية، التكتيف، المرق الأبيض.

السلامة المهنية

استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التدريس المباشر/ أسئلة وأجوبة

- التمهيد للموضوع بطرح بعض الأسئلة، من مثل:

• ما المرق؟

• ما فائدة المرق؟

• فيم يستفاد من المرق في إعداد الأطعمة؟

• كيف يُعدُّ المرق؟

• على ماذا يعتمد إعداد المرق؟

• ما العلاقة بين المرق والصلصات والشوربات؟

• هل يمكن تصنيف المرق تبعاً لمكوناته ولونه؟

- الاستماع إلى إجابات الطلبة، ومناقشتها، وتدوين الصحيح منها على السبورة.

التعلم عن طريق النشاط/ الزيارة الميدانية

- تنظيم زيارة إلى بعض الفنادق القريبة لتعرف المأكولات الساخنة التي تقدمها، ثم كتابة تقرير عنها.

- تنفيذ النشاط (٢-١) بزيارة الطلبة مطبخ أحد فنادق الدرجة الأولى، وملاحظة عملية تحضير بعض أصناف المرق، ثم تدوين ملاحظاتهم عما شاهدوه، ثم مقارنتها بما ورد في موضوع الدرس.

- حفز الطلبة وتشجيعهم.

- الطلب إلى الطلبة عرض ما يتوصلون إليه، ومناقشته مع زملائهم في الصف.

التدريس المباشر/ ورقة عمل

- توزيع ورقة العمل (٢-١): الأسباب المسببة للعيوب في إعداد المرق.

- تكليف الطلبة كتابة الأسباب المؤدية إلى العيوب في إعداد المرق بحسب الجدول.

يعرف المرق بأنه سائل شفاف خفيف (غير سميك)، له طعم ونكهة مكتسبة من اللحم والطيور والأسماك وعظامها، أو من الخضراوات والتوابل. والهدف من إعداد المرق إعطاء النكهة واللون المطلوب لأنواع الطعام أو الصلصات الساخنة، وسوف ندرس المرق وفقاً لما يأتي:

١- المكونات

يمكن إعداد المرق من المواد الغذائية الآتية:

تحتوي عظام الحيوانات الصغيرة والغضاريف على كمية كبيرة من الكولاجين مقارنة بالحيوانات الكبيرة السن.

يجب استخدام عظام السمك الطازج الأبيض لإعداد مرق السمك.

لا تضاف البندورة إلى أنواع المرق الأبيض، حتى لا تؤثر في لونه.

أ - العظم (Bones): يعدّ المكون الأهم في إعداد المرق، وهو يؤخذ من عظام البقر، أو العجل، أو الدجاج، أو السمك، وأحياناً من الضأن. تحتوي العظام على مادة تسمى (الكولاجين)، وهي مادة بروتينية تذوب في الماء عند الطهي على نار هادئة، ويطلق عليها اسم الأنسجة المترابطة (Connective tissues)، وعندما تذوب مادة الكولاجين فإنها تتحول إلى مادة جلاتينية تعطي قواماً وجودة للمرق، والمرق الجيد هو الذي يتكاثف عند تبريده. وينصح بتقطيع العظام قطعاً صغيرة قبل طهيها؛ لتعريض أجزاء العظام ومكوناته جميعها للظهو؛ مما يزيد من عصارة المرق وجودته.

ب- اللحوم والأسماك والدجاج (Meat, Fish, Chicken): يمكن الاستفادة من المرق الناتج من سلق اللحوم والمأكولات البحرية والدجاج بأنواعها، ولكنه من الصعب استخدام هذه اللحوم لإعداد المرق فحسب، وذلك لارتفاع تكلفتها.

ج- الخضراوات (Vegetables): تعدّ بعض أنواع الخضراوات عنصرًا مهمًا لإنجاح المرق المعد من العظام واللحم، لأنها تساهم في إعطاء النكهة واللون المناسب له، ومن أنواع الخضراوات التي تدخل في تكوين المرق: البصل، والجزر، والكرفس، والكراث،

إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

معلومات إضافية

- في حال عمل المرق البني من العظم (السمك) أو (الخاروف) أو (العجل)، فإن عملية الطهي والتحمير تستغرق وقتاً يختلف باختلاف المكون الأساس من العظم.

### مراعاة الضروك الفردية

#### علاج

– تكليف الطلبة إعداد المرق منزلياً بمساعدة أحد أفراد العائلة.

#### إثراء

– تكليف مجموعات الطلبة تجهيز قائمة مكونة من أنواع مختلفة من المرق تبعاً لمكوناتها الأساسية المختلفة، مع بيان مقادير الكميات ومكوناتها الأساسية وصورها، ثم الطلب إليها تبادل القوائم فيما بينها.

### استراتيجيات التقييم وأدواته

– استراتيجية التقييم: اختبار كتابي.

– أداة التقييم: ورقة وقلم.

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

– كتاب التربية المهنية، الصف الثامن الأساسي، الوحدة السادسة، الخدمات الفندقية، الدرس الثاني: الطهو.

### مصادر التعلم

#### للمعلم

– التكروري، حامد، المصري، خضر، تغذية الإنسان، دار وائل للنشر، القاهرة، ١٩٩٤م.

#### للطالب

– يوسف، عبد الله، مهارات الطبخ، مكتبة الجامعة، أبو ظبي، ٢٠٠٧م.

والبندورة والبطاطا، ويضاف أيضاً إلى المرق بعد إزالة الرغوة مجموعة من الأعشاب، تربط على هيئة حزمة بخيط، تتكون من الكراث، والبقدونس، والزعر، وورق الغار، والكرفس، انظر الشكل (١-٢).



ويستخدم المرق المصنع من الخضراوات (Vegetable stocks) للأشخاص النباتيين، أو الأشخاص الذي يخضعون لحمية معينة، لأنه يعد من دون إضافة أي منتج حيواني، ويتكون من الخضراوات والماء والأعشاب والبهارات، ويفضل مراعاة الأمور الآتية عند إعداد مرق الخضراوات:

1. استخدام الخضراوات النشوية عند عدم الاهتمام بلون المرق، مثل البطاطا والبطاطا الحلوة.
2. عدم استخدام الخضراوات ذات الرائحة القوية، مثل الزهرة والخرشوف، والأراضي شوكي، حتى لا تؤثر في طعم المرق.
3. عدم استخدام الخضراوات التي تؤثر في اللون، مثل السبانخ أو الشمندر.

د - البهارات والتوابل (Seasoning and spices): يجب

اختيار أنواع البهارات المناسبة، وإضافتها إلى المرق بأنواعه، لأن هناك أنواعاً منها لها طعم قوي يمكن أن يؤثر في طعم المرق، أو حتى الطعام الذي يدخل فيه استخدام المرق، ويفضل إضافة القليل من الملح وعدم الإكثار منه، وغالباً ما توضع البهارات المتنوعة داخل كيس قماش أبيض، ثم تربط ويلقى في إناء الطهو، ثم يزال بعد الاستفادة من نكهتها.

#### قضية للمناقشة

لماذا تعدّ عظام البقر أو العجل أفضل من غيرها لإعداد المرق؟ ناقش ذلك مع زملائك.

٨٤

#### ٢- أنواع المرق

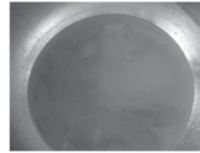
يمكن تقسيم أنواع المرق بحسب المكون الرئيس المستخدم، أو بحسب اللون، وذلك كما يأتي:

أ- حسب المكون الرئيس للمرق، يقسم إلى:



الشكل (٢-٢): مرق الدجاج.

1. مرق الدجاج: نحصل على مرق الدجاج بإضافة الماء إلى الدجاج أو عظمه ثم سلقه، انظر الشكل (٢-٢).



الشكل (٣-٢): مرق اللحم.

2. مرق اللحم: للحصول على مرق اللحم يستخدم اللحم البقري بأنواعه، أو عظامها مع الماء بطريقة السلق لحين النضج المطلوب، انظر الشكل (٣-٢).



الشكل (٤-٢): مرق السمك.

3. مرق الأسماك: يضاف الماء إلى السمك، أو عظام السمك، ثم يسلق لحين النضج المطلوب، انظر الشكل (٤-٢).

4. مرق الخضراوات: تستخدم الخضراوات وحدها، ولا يستخدم أي منتج حيواني معها، انظر الشكل (٥-٢).



الشكل (٥-٢): مرق الخضراوات.

ب- حسب لون المرق، ويقسم إلى:

1. المرق الأبيض (White stock): يصنع من عظام الدجاج، أو العجل الصغير، أو السمك بإضافة بعض أنواع الخضراوات، ويستخدم في إعداد بعض أنواع الصلصات البيضاء، وبعض أنواع الطعام الساخن ذي اللون الأبيض أو الفاتح.

٨٥

## النتائج الخاصة

- يتعرف خطوات إعداد أنواع مختلفة من المرق (البني، الأبيض).

## المفاهيم والمصطلحات

المرق البني.

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التدريس المباشر/ أسئلة وأجوبة

- التمهيد للموضوع بطرح بعض الأسئلة، من مثل:

• ما المرق البني؟

• ما فائدة المرق البني؟

• فيم يستفاد من المرق البني في إعداد الأطعمة؟

• ماذا تعرف عن إعداد المرق البني؟

• على ماذا يعتمد إعداد المرق البني؟

• ما العلاقة بين المرق البني بالصلصات والمرق البني بالشوربات؟

• هل يمكن تصنيف المرق تبعاً لمكوناته ولونه؟

- الاستماع إلى إجابات الطلبة، ومناقشتها، وتدوين الصحيح منها على السبورة.

التدريس المباشر/ ورقة عمل

- تنفيذ ورقة العمل (٢-٢) المتعلقة بإعادة كتابة تمرين إعداد المرق البني، كما

يأتي:

• توزيع ورقة العمل على الطلبة.

• تكليف الطلبة كتابة خطوات تنفيذ التمرين بالتسلسل.

• تقويم أداء الطلبة.

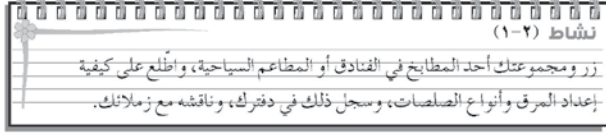
## معلومات إضافية

- تختلف فترة إعداد المرق البني باختلاف نوعه. فمرق العجل البني مثلاً يستغرق إعداداً وقتاً أطول مما يستغرقه إعداد مرق الدجاج البني.

## الملاحق

ملحق (٢-٢) من أدوات التقويم، وملحق (٢-٢) من أوراق العمل.

٢. المرق البني (Brown stock): يصنع من عظام البقر، أو العجل بإضافة بعض أنواع الخضراوات، ولكي يتحول لون العظام إلى اللون البني فإنها توضع في الفرن لتحمير، ويضاف هذا المرق إلى الصلصات البنية، أو بعض أنواع الطعام الساخن المائل لونه إلى الداكن، أو البني.



٣- تحضير المرق

أ- المرق الأبيض: يتميز بنكهته الجيدة، ولونه الصافي، ويراعى عند إعداد ما يأتي:

١. تقطيع العظام قطعاً متوسطة الحجم من (٨-١٠) سم.

٢. نقع العظام في ماء بارد؛ للتخلص مما يعكّر المرق.

٣. إخراج العظام من الماء البارد، ثم سلقها في الماء إلى درجة الغليان، ثم تخفف النار لتصبح هادئة.

٤. إزالة الشوائب التي ظهرت.

٥. إضافة الخضراوات المناسبة بعد إزالة الشوائب.

٦. جعل الماء فوق مستوى العظم، وزيادته كلما نقص.

٧. وضع الطنجرة التي تحوي العظام على نار هادئة حسب الوقت المطلوب. انظر الجدول (١-٢).

٨. تبريد المرق بالسرعة الممكنة، وذلك بوضع الطنجرة داخل حوض ماء بارد، ومراعاة

تغيير الماء المحيط كلما زادت درجة حرارته، ثم حفظ المرق في وعاء محكم

الإغلاق داخل الثلاجة بعد تبريده، ومن الممكن تخزينه بطريقة التجميد في درجة

من (٨-٢٠) تحت الصفر.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

### مراعاة الفروق الفردية

#### علاج

– تكليف الطلبة إعداد المرق البني منزلياً بمساعدة أحد أفراد العائلة.

#### إثراء

– تكليف مجموعات الطلبة تجهيز قائمة أطعمة يدخل في إعدادها المرق البني، ثم الطلب إليها تبادل القوائم فيما بينها.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: اختبار كتابي (٢-٢).

– أداة التقويم: ورقة وقلم.

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلّم

للمعلّم

للطالب

– شويري، رمزي، موسوعة الشيف رمزي، المطبخ اللبناني، بيروت، ٢٠٠٢م.

الجدول (١-٢): الوقت المطلوب لإعداد المرق الأبيض والبني.

الرقم	نوع العظم	الوقت المطلوب
١	عظام البقر والعجل	من ٦-٨ ساعات
٢	عظام الدجاج	من ٣-٤ ساعات
٣	عظام السمك	من ٣٠-٤٥ دقيقة

- ب- المرق البني: يتميز المرق البني عن المرق الأبيض بلونه البني، وباستخداماته التي تختلف عن المرق الأبيض، ويمكن إجمال خطوات إعداده في ما يأتي:
١. تقطيع العظام قطعاً متوسطة الحجم من ٨-١٠ سم.
  ٢. وضع العظام في وعاء التخمير، ثم إدخال العظام إلى الفرن في درجة حرارة (٢٠٠) درجة مئوية لمدة ساعة، حتى يتحول لون العظام إلى اللون البني.
  ٣. وضع العظام والخضراوات المناسبة في طنجرة المرق العميقة.
  ٤. إضافة الماء البارد، ووضعها على نار حامية حتى الغليان.
  ٥. إزالة الشوائب التي ظهرت.
  ٦. خفض درجة حرارة النار، وترك المرق يغلي حسب الوقت المطلوب لنوع العظام.
  ٧. جعل الماء فوق مستوى العظم، وزيادته كلما نقص.
  ٨. تصفية المرق وتبريده وحفظه بالسرعة الممكنة.

لشاطر (٢-٢)

ابحث مستعيناً بالإنترنت عن أسس إعداد المرق وحفظه، واكتب تقريراً عن ذلك، ثم اعرضه على زملائك في الصف.

تحتاج (الصلصات) إلى مهارة في الإعداد، لأنها من عوامل نجاح الوجبات، بما تضيفه عليها من طعم طيب ولذيذ. ويمكن تعريف الصلصات بأنها محلول غالباً ما يكون كثيفاً، يكسب الوجبة رطوبة ونكهة لازمتين، ويضيف إليها عناصر غذائية ولوناً مناسباً. وستتعرف في ما يأتي مكونات الصلصات الساخنة، وأنواعها، وتقاسماتها، وطرق تقديمها.

١- مكونات (الصلصات)

تتكون معظم (الصلصات) من ثلاثة مكونات رئيسية، هي:

أ - السائل: يمكن استخدام السوائل الآتية في إعداد

(الصلصات):

عند استخدام النشا في إعداد الصلصات يجب حله في الماء البارد، وعدم إضافته مباشرة إلى الصلصة، حتى لا يكون كتلاً غير مرغوب فيها.

١. المرق الأبيض: يستخدم في إعداد الصلصات البيضاء، مثل صلصة الفيلوتيه.
٢. المرق البني: يستخدم لإعداد الصلصات البنية، مثل صلصة الدمى جلاس، وصلصة البندورة، وصلصة السبانول.
٣. الحليب: يستخدم في إعداد صلصة (البشاميل).
٤. الزبدة السائلة: تستخدم في إعداد صلصة (الهولنديز).

### قضية للمناقشة

ما رأيك في استخدام مكعبات المرق الجاهزة بدلاً عن المرق المحضر طازجاً؟ بين الأسباب التي تدعم إجابتك، بعرض مكونات مكعبات المرق الجاهزة، وناقش زملائك في ذلك.

ب- مواد التخزين: هي المواد التي تُكسب الصلصة كثافة مطلوبة، ومن أمثلتها الطحين والنشا بأنواعه، كشفا الذرة، والجلاتين، ونشا البطاطا، وغيرها.

٨٨

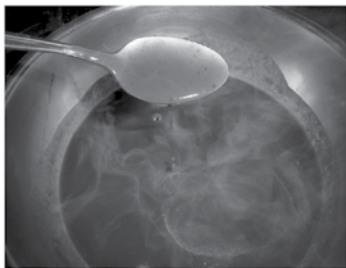
ب- صلصة الفولتية (Veloute Sauce): تستخدم هذه الصلصة على نحو أقل من الصلصات الأخرى، وتتكون من (الرو) مضافاً إليها مرق السمك أو الدجاج والملح والفلفل الأبيض، وهي ذات لون أبيض، ويمكن إدخال هذه الصلصة مع بعض أنواع شوربات الفولتية، وتقدم غالباً مع الأسماك أو الدواجن.

يجب مراعاة استخدام المرق المناسب لنوع الصلصة المراد صنعها، فمرق السمك مع فولتية السمك، ومرق الدجاج مع فولتية الدجاج.

### نشاط (٢-٣)

زر المكتبة وابحث في الكتب المتخصصة عن أنواع الصلصات التي يمكن إعدادها من صلصة البشاميل، وسجلها في دفترك وناقشها مع زملائك في الصف.

ج- صلصة إسبانول (Espagnole Sauce): هي صلصة بنية يحتاج تجهيزها إلى وقت طويل، ويستخدم فيها المرق البني، لها نكهة قوية، وتكون غنية بالخضراوات، ويستخدم لتكثيفها الرو البني، ولها مشتقات كثيرة، مثل الصلصة البنية مع الخضراوات، انظر الشكل (٧-٢).



الشكل (٧-٢): صلصة إسبانول.

٩٠

- تجهيز أدوات العرض اللازمة لموضوع الدرس، مثل: الصور، والمعدات، والحاسوب، وجهاز العرض، ولوحة العرض.
- عرض الصور التي تبين طرائق تقديم الصلصات الساخنة وكمياتها.
- التأكيد على ضرورة تقديم الصلصات الساخنة تبعاً لنوع اللحم

### النتائج الخاصة

- يتعرف أهمية الصلصات الساخنة في إعداد الأطباق.
- يعدد مكونات الصلصات الساخنة.
- يوضح أنواع الصلصات الساخنة وخصائصها.
- يذكر خطوات إعداد بعض أنواع الصلصات المختلفة.

### المفاهيم والمصطلحات

الكولاجين، التكتيف.

### السلامة المهنية

- استخدام أدوات الحماية عند تكسير العظام، وعند استخدام الأفران.

### استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التدريس المباشر / أسئلة وأجوبة

- التمهيد للموضوع بطرح الفكرة الآتية:

تستغل بعض السيدات عند شيها للدجاج أو اللحوم في المنزل بقايا عوالم عملية الشوي، التي تكون غالباً لذيذة الطعم، كما يعمدن إلى إعداد الصلصات الساخنة البيضاء المعروفة للجميع (البشاميل)، التي يكثر استخدامها في إعداد بعض أطباق الباستا؛ لما لها من مذاق طيب ونكهة مميزة. بعد ذلك، يعرض المعلم بعض الصور أو النشرات الخاصة بموضوع الدرس، ثم يطرح الأسئلة الآتية:

- أيكم يمكنه تعريف مفهوم الصلصات؟
- ما فوائد استخدام الصلصات الأساسية أو المرافقة؟
- على ماذا يعتمد إعداد الصلصات الساخنة؟
- ما العلاقة بين المرق والصلصات الساخنة؟
- أيكم يصف لنا نوعاً معيناً من الصلصات التي يفضلها ويرغب في إعداد مثلها؟
- بناءً على استخدام والدتك بدائل المرق في إعداد الصلصات، ما انطباعك حيال هذه الصلصات؟

- الاستماع إلى إجابات الطلبة، ومناقشتها، وتدوين الصحيح منها على السبورة.

التعلم عن طريق النشاط / الزيارات الميدانية

- تنفيذ النشاط (٢-٣) المتعلق بالبحث عن مشتقات صلصة البشاميل، والنشاط (٥-٢) الخاص بأنواع الصلصات الرئيسية المستخدمة ومشتقاتها، وطريقة عمل كل نوع منها.
- توجيه المعلم الطلبة إلى بعض المكتبات المتخصصة القريبة لكتابة البحث الخاص بالنشاط (٢-٣).
- الطلب إلى الطلبة زيارة إحدى المكتبات، أو البحث بوساطة الشبكة العنكبوتية عن كتب لوصفات تتعلق بصلصة البشاميل ومشتقاتها، وأنواع الصلصات الرئيسية المستخدمة ومشتقاتها، وطريقة عمل كل نوع منها، ثم تدوينها في دفاترهم، ومناقشة ما يتوصلون إليه مع زملاء في الصف.
- تقويم أداء الطلبة.

التدريس المباشر / عرض توضيحي

الملاحق ملحق (٢-٣) من أدوات التقويم.

## مراعاة الضرووق الفردية

### علاج

### إثراء

- تكليف الطلبة البحث في كتب الطبخ المتخصصة عن أنواع وطرائق أخرى لإعداد الصلصات، ثم عرضها على زملائهم الطلبة.
- تكليف مجموعات الطلبة تنظيم قائمة تتضمن أنواعاً مختلفة من الصلصات الساخنة تبعاً لمكوناتها الأساسية المختلفة، مع بيان مقادير مكوناتها الأساسية وصورها، ثم الطلب إليها تبادل القوائم فيما بينها.

## استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.
- أداة التقويم: سجل وصف سير التعلم (٢-٣).

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

- كتاب التربية المهنية، الصف الثامن الأساسي، الوحدة السادسة، الخدمات الفندقية، الدرس الثاني: الطهو.

## مصادر التعلم

### للمعلم

- التكروري، حامد، والمصري، خضر، تغذية الإنسان، دار وائل للنشر، القاهرة، ١٩٩٤م.

### للطالب

- يوسف، عبد الله، مهارات الطبخ، مكتبة الجامعة، أبو ظبي، ٢٠٠٧م.

تعدّ عجينة (الرو Roux) من أهم أنواع المكثفات التي تستخدم لتكثيف الصلصات المختلفة، وتتكون هذه العجينة من كميات متساوية من الزبدة والطحين، تخلطان معاً على النار للحصول على عجينة (رو) ذات جودة عالية، ويمكن استخدام مواد أخرى دهنية بدلاً من الزبدة، مثل (المارجرين)، أو الزيوت النباتية، إلا أنّ جودتها أقل من الزبدة. وهناك ثلاثة أنواع من (الرو)، هي الأبيض، والأشقر، والبني، ويختار لونها حسب نوع الصلصة المطلوب إعدادها.

ج- عناصر النكهة الأخرى: يمكن إضافة عناصر أخرى، لزيادة نكهة الصلصات، مثل بعض أنواع البهارات، أو الأعشاب، ويجب إضافتها بكميات مناسبة؛ حتى لا تؤثر في الطعم.

### قضية للبحث

ابحث مع أفراد مجموعتك في المراجع الفندقية المتخصصة في الغذاء والتغذية عن القيمة الغذائية للصلصات، وطرق إعدادها، واكتب تقريراً عن ذلك، ثم ناقشه مع زملائك في الغرفة الصفية.

٢- أنواع الصلصات وتقسيماتها

يمكن تقسيم الصلصات الرئيسية (الصلصات الأم) إلى الأنواع الآتية:

- ١ - الصلصة البيضاء أو البشاميل (Bechamel): تعدّ صلصة (البشاميل) من الصلصات البيضاء التي تستخدم في كثير من أنواع الأطعمة الساخنة، انظر الشكل (٢-٦).
- أما مكوناتها الرئيسية فهي (الرو مع الحليب والملح والفلفل الأبيض) ويمكن إضافة أنواع من الكريمة الحامض في صلصة (الكري)، ومن مشتقات هذه الصلصة الأنواع الآتية:
١. صلصة الكريم (Cream Sauce).
٢. صلصة الجبنه (Cheese Sauce).
٣. صلصة الخردل (Mustard Sauce).



الشكل (٢-٦): صلصة البشاميل.

٨٩

د - صلصة الـدمي جلاس (Demi Glace Sauce):

هي من أكثر الصلصات استخداماً، وتشبه طريقة إعدادها إلى حد ما طريقة إعداد صلصة (إسبانيول) مع بعض التغييرات البسيطة، وهي صلصة بنية يحتاج إعدادها إلى وقت طويل، ويدخل في مكوناتها المرق البني، ورب البندورة والخضراوات، انظر الشكل (٢-٨)، ولها مشتقات كثيرة من الصلصات، منها:

١. صلصة بوردليز (Bordelaise Sauce).
٢. صلصة شوسير (Chasseur Sauce).
٣. الصلصة الإيطالية (Italian Sauce).
٤. صلصة البصل البنية (Brown Onion Sauce).

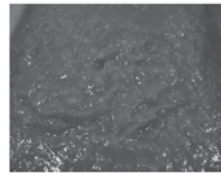


الشكل (٢-٨): صلصة الـدمي جلاس.

هـ - صلصة البندورة (Tomato Sauce): هي من

الصلصات المكوّنة من البندورة على نحو رئيس، يضاف إليها زيت الزيتون، والبصل، والثوم، وورق الريحان، وتقدم عادة مع أنواع من الدجاج المشوي، أو مع بعض أنواع الأسماك، انظر الشكل (٢-٩)، ومن مشتقاتها:

١. صلصة نابوليتان (Napoletane Sauce).
٢. صلصة البروفينسال (Provensale Sauce).



الشكل (٢-٩): صلصة البندورة.

٩١

(الصلصات البنية مع اللحوم الحمراء، والصلصات البيضاء مع اللحوم البيضاء).

## النتائج الخاصة

- يتعرف الشوربات.
- يذكر أهم مكونات الشوربات.
- يتعرف أنواع الشوربات.
- يبين العوامل المؤثرة في جودة الشوربات.
- يميز بين استخدام الزيوت والزبدة في إعداد الشوربة.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التدريس المباشر/ أسئلة وأجوبة

- التمهيد للموضوع بطرح الفكرة الآتية:

من المعروف أن لطبق الشوربة أهمية كبرى في وجبات الطعام، سواء في المنزل أو المطعم. فإذا افترضنا عدم وجود هذا النوع من الأطباق في قوائم الطعام بالمطاعم أو الوجبات المنزلية، وهي أطباق تمتاز بقيمتها الغذائية وفتحها للشهية وترطيبها للمعدة خاصة في شهر رمضان وأيام الشتاء، فما البديل المقترح لها؟ يلي ذلك طرح الأسئلة الآتية:

- أيكم يمكنه تعريف مفهوم الشوربات؟
- ما أهم مزايا الشوربات؟ ما عوامل الجوده فيها؟
- متى تقدم الشوربات؟
- لماذا تعد الشوربات من الأطباق الموسمية التي تحتاج إلى مهارة في العمل؟
- على ماذا يعتمد إعداد الشوربات؟
- ما العلاقة بين المرق والشوربات؟
- اذكر أنواع الشوربات (المصفاة، الكثيفة).
- من يصف لنا طريقة إعداد شوربة العدس؟
- حفز الطلبة وتشجيعهم.
- تكليف الطلبة زيارة مكتبة المدرسة أو بعض المواقع الإلكترونية المتخصصة، لكتابة طرائق إعداد شوربة العدس.
- الطلب إلى الطلبة عرض ما يتوصلون إليه على الزملاء ومناقشته.

## ثالثاً

## الشوربات (Soup)

الشوربات سائل يمكن أن يكون شفافاً أو سميكاً، حسب طريقة إعداد نوع الشوربات، وتقدم عادة بوصفها فاتحة للشهية قبل تناول الوجبة الرئيسة، وهي ذات قيمة غذائية عالية، وستعرف مكونات الشوربات وأنواعها وعوامل جودتها في ما يأتي:

## ١- المكونات

- تحتوي الشوربات على مكونات عدة، هي:
- أ - المادة الأساسية: يمكن أن تتكون الشوربات من أنواع من الخضراوات، أو السمك، أو اللحم، أو الدجاج، أو الحبوب، وتسمى الشوربات باسمها في الغالب، مثل شوربة العدس، أو شوربة الخضراوات.
  - ب - المادة الدهنية: هي المادة التي يقلب بها المكون الرئيس من أجل التذليل أو الإنضاج، فهي كالزيت، والزبدة، والمرجرين، والسمن.
  - ج - المرق: يستخدم المرق في مكونات الشوربات المختلفة؛ لاحتوائه على النكهة والطعم الذي يزيد من لذة الشوربات.
  - د - البهارات والتوابل: تضاف البهارات أو التوابل لإعطاء الشوربات طعمًا طيبًا، ويراعى عدم إضافة التوابل القوية، حتى لا تؤثر في طعم الشوربات.
  - هـ - المواد الكثيفة: يمكن تكثيف بعض أنواع الشوربات بمواد مكثفة، مثل الطحين، أو النشا، أو حتى صلصة (الرو)، وغيرها.

## ٢- أنواع الشوربات

- تصنّف الشوربات إلى نوعين رئيسين، هما:
- أ - الشوربات المصفاة: هي الشوربات الواضحة الصافية.
  - ب - الشوربات الكثيفة: هي أنواع من الشوربات تتكون من السائل والمادة الغذائية بحيث يختلطان، وتحتوي على المعلق.
- المعلق هو مزيج من السائل والمواد الصلبة، تكون فيه المواد الصلبة ناعمة ومنتشرة في السائل.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

### مراعاة الفروق الفردية

#### علاج

– تكليف الطلبة إعداد نوع من هذه الشوربات منزلياً بمساعدة أحد أفراد العائلة.

#### إثراء

– تكليف مجموعات الطلبة تنظيم قائمة تتضمن أنواعاً مختلفة من الشوربات الساخنة تبعاً لمكوناتها الأساسية المختلفة، مع بيان مقادير مكوناتها الأساسية وصورها، ثم الطلب إليها تبادل القوائم فيما بينها.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: سلم تقدير (٢-٤).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

#### للمعلم

– الموقع الإلكتروني الآتي:

– [www.nutrition.com.sg](http://www.nutrition.com.sg)

#### للطالب

– شويري، رمزي، موسوعة الشيف رمزي، المطبخ اللبناني، بيروت، ٢٠٠٢م.

ويمكن تصنيف الشوربات حسب مسمياتها العالمية وفقاً لما يأتي:

أ- شوربة الكونسوميه (Consomme soup): هي شوربة مصفاة، مكوناتها الأساسية اللحم المفروم فرماً ناعماً، والخضراوات، والبيض والمرق الأبيض الشفاف، إذ تصفى بعد تحضيرها بمصفاة، أو قطعة قماش ناعمة، ويستخدم المرق المصفى فقط في هذه الشوربات، وتضاف بعض أنواع من الخضراوات المطبوخة الناضجة، وتسمى الشوربات بحسب الخضراوات المكونة لها وهينات تقطيعها، وهناك عدد كبير من الشوربات التي تشق من هذه الشوربات، مثل:

١. كونسومية برونواز (شوربة الكونسوميه وخضراوات مقطعة برونواز).

٢. كونسومية جوليان (شوربة الكونسوميه وخضراوات مقطعة جوليان).

ب- شوربة الفولتية (Veloute soup): هي شوربة كثيفة تحضر باستخدام صلصة الفولتية مع مرق السمك أو الدجاج، ومن مشتقاتها:

١. شوربة (فولتية) السمك- يضاف مرق السمك وقطع من سمك (الفيليه).

٢. شوربة (فولتية) الدجاج- يضاف مرق الدجاج وقطع من الدجاج (جوليان).



ج- شوربة الكريم (Cream Soup): شوربة كثيفة تسمى باسم المادة الرئيسية المستخدمة معها، ومن أمثلتها شوربة الفطر بالكريم، وشوربة الدجاج بالكريم، انظر الشكل (١٠-٢).

د- شوربة الخضراوات المطبوخة: هي أنواع من الخضراوات، مثل البطاطا والجزر، أو الزهرة، تطحن بعد سلقها بواسطة الخلاط، ويضاف إليها مرق اللحم أو الدجاج، وهي من الشوربات الكثيفة. ومن الأمثلة عليها شوربة الجزر، وشوربة الخضراوات المطبوخة، وشوربة العدس.

الشكل (١٠-٢): شوربة الكريم.

– يجب إضافة الكريم بعد نضج المكونات، وتترك على النار مدة دقيقتين إلى ثلاث دقائق فقط.  
– يجب إضافة كميات مناسبة من المرق لتخفيف كثافة الشوربات.

**فكر؟** ما الفائدة الغذائية من تناول الشوربات بأنواعها؟

٩٤



هـ - شوربة الخضراوات (Vegetable Soup): تتكون من الخضراوات المقطعة المضاف إليها المرق الأبيض غير الكثيف، وقطع من اللحم أو الدجاج، ويطلق عليها الاسم بحسب نوع الخضراوات المستخدمة، ومن أمثلتها شوربة البطاطا، وشوربة الخضراوات، انظر الشكل (١١-٢).

الشكل (١١-٢): شوربة الخضراوات.



و- الشوربات المحلية (Local Soup): تتكون من مادة أساسية مضافاً إليها المرق، وتقدم كما هي، مثل شوربة الخضراوات، وشوربة الفريكة، وتسمى بحسب المادة الأساسية المستخدمة.

ز - شوربة البندورة (Tomato Soup): تتكون من مادة أساسية هي البندورة الطازجة، مضافاً إليها المرق، انظر الشكل (١٢-٢)، ومن أمثلتها:

١. شوربة البندورة الأساسية.

٢. شوربة المينستروني (Minestrone) الإيطالية، وهي التي تضاف إلى بعض أنواع المعكرونات.

– يفضل تقشير البندورة عند إعداد بعض أنواع شوربة البندورة.  
– يجب ألا تغلى البندورة مدة طويلة حتى لا يصبح لونها غامقاً.

٣- عوامل جودة الشوربات

يمكن إجمال أهم عوامل جودة الشوربات في ما يأتي:

أ - استخدام المواد الغذائية الطازجة والسليمة.

ب- مراعاة إعداد المرق إعداداً صحيحاً وجيداً.

ج- إضافة كميات مناسبة من البهارات والتوابل.

د - إضافة كميات مناسبة من المواد المكثفة عند تكثيف الشوربات.

هـ - عدم ترك الشوربات على النار أكثر مما يجب.

٩٥



## النتائج العملية

أن يعدّ المرقق البني.

## المعلومات النظرية

يُعدّ المرقق البني من المواد الأساسية في عالم الطبخ، فهو يستعمل في إعداد الصلصات البنية الساخنة والشوربات البنية، ويدخل ضمن وجبات اللحوم والطيور والأسماك، وللمرقق الجيد مواصفات، منها أن يكون واضحاً وشفافاً وخالياً من الدهون، وذا طعم طيب، انظر الشكل (١).



## المقادير

- عظم بقر بمقدار كيلوين.
- رأساً بصل مفرومان.
- نصف رأس ثوم مقشر.
- جزر مقطع قطعاً كبيرة بمقدار (١٥٠) غراماً.
- رأس كرفس مقطع.
- بقادونس مفروم بمقدار ملعقة مائدة.
- زعتر أخضر مفروم بمقدار ملعقة مائدة.
- فلفل أسود حب بمقدار ملعقة مائدة.
- (٤) ورقات غار.
- (٤) ثورات من الماء.
- رشّة ملح.

الشكل (١): المرقق البني .

٩٦



– أضف مجموعة الخضار إلى الطنجرة، وهي البصل، والثوم، والجزر المقشر والمقطع قطعاً متساوية، حجمها من (٣-٤) سم تقريباً، انظر الشكل (٣).

– اترك المرقق يغلي على نار هادئة لمدة (٦-٨) ساعات تقريباً.

– صَفِّ المرقق بواسطة قطعة قماش خاصة.

– احفظ المرقق بطريقة صحيحة لحين الاستعمال.

الشكل (٣): الخضراوات .

## ملاحظات مهمة

- عند إعادة تسخين المرقق يجب غليه مدة دقيقتين على الأقل.
- عدم تملح المرقق.
- تنزع أي شوائب تطفو على السطح في أثناء الغليان؛ لأنها تعكّر اللون.

## تمرين عملي

اعدّ المرقق البنيّ باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

٩٨

## النتائج الخاصة

- يتعرف المرقق البني، ومكوناته، وقيمتته الغذائية.
- يتعرف خطوات إعداد المرقق البني.
- يجيز المواد اللازمة لإعداد المرقق البني.
- يعد طبق المرقق البني.

## المفاهيم والمصطلحات

مرقق بني، كرفس.

## السلامة المهنية

• توخي الحذر عند استعمال السكين وموقد النار.

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التدريس المباشر / أسئلة وأجوبة

– التمهيد للموضوع بربط التمرين الحالي بالتمرين النظري السابق، وطرح الأسئلة الآتية:

- ماذا تعرف عن المرقق؟
- إذا كان هناك مرقق بني، فهل توجد ألوان أخرى للمرقق؟
- اذكر بعض استخدامات المرقق في الطبخ.
- الاستماع إلى إجابات الطلبة ومناقشتها، ثم تدوين الصحيح منها على السبورة.

## التعلم عن طريق النشاط / التدريب

- تجهيز العدد والمواد اللازمة لتنفيذ التمرين (٢-١): المرقق البني.
- شرح المعلم القيمة الغذائية للمرقق، وبيان خطوات إعداده.
- تنفيذ المعلم التمرين حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.
- تقسيم الطلبة إلى أربع مجموعات عمل، وتعيين مقرر لكل مجموعة.
- تكليف المجموعات تنفيذ التمرين بعد تحديد الزمن اللازم، على النحو الآتي:
- المجموعة الأولى: تقطيع العظم وغسله.
- المجموعة الثانية: غسل الخضراوات وتقطيعها.
- المجموعة الثالثة: وضع العظم والخضراوات والمكونات الأخرى في صينية، ثم وضعها في الفرن وتحميرها.
- المجموعة الرابعة: إضافة الماء إلى الصينية، ووضعها على الغاز، وتقليبها حتى تصبح جاهزة وتصفيتها.
- متابعة المجموعات في أثناء العمل، وإرشادها، وتقويم أدائها.
- تكليف مجموعات الطلبة تبريد المرقق، ثم حفظه بطريقة صحية آمنة.
- تدوير مجموعات العمل.
- تكليف الطلبة تنظيف مكان العمل.

## معلومات إضافية

- يصفى المرقق من الشوائب مثل فتات العظم الصغيرة والبهارات باستخدام قطعة قماش مخصصة لهذا الغرض.
- تزال الدهون عن المرقق بطريقتين، هما: تبريد المرقق، ونزع الدهون المتجمدة عن السطح.
- يوضع الثلج المبروش في قطعة قماش، ثم تحرك بالمرقق مرات عدة، مما يؤدي إلى تجمع الدهون عليها.

## الملاحق

ملحق (٢-٢) من أدوات التقويم.

### مراعاة الضروك الفردية

#### علاج

– تكليف الطلبة تنفيذ التمرين منزليًا بمساعدة أحد أفراد العائلة.

#### إثراء

– تكليف الطلبة إحضار صور للمرق البني، ثم عرضها على زملائهم في الصف.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: اختبار كتابي (٢-٢).

– أداة التقويم: ورقة وقلم.

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

#### للمعلم

– فرحان، يوسف، موسوعة الطبخ المصور، مكتبة لبنان، بيروت، ٢٠٠٥م.

#### للطالب

– يوسف، عبد الله، مهارات الطبخ، مكتبة الجامعة، أبو ظبي، ٢٠٠٧م.

### التجهيزات اللازمة

- سكين حادة.
- لوح تقطيع.
- مكيال معياري.
- مصفاة.
- ملعقة مائدة خشبية.
- طنجرة عميقة.
- ملعقة مائدة.
- ملعقة مائدة صغيرة.
- وعاء عميق.
- كفكبير عميق.

### خطوات تنفيذ التمرين



الشكل (٢): تحمير العظام.

- ضع العظام والخضراوات في صينية، وحمّرها في فرن حارّ، حتى تصبح بنية اللون، مراعيًا عدم غسل العظام؛ لأن الرطوبة لا تساعد على جعل العظام بنية اللون في أثناء التحمير، انظر الشكل (٢).
- ضع العظام في طنجرة إعداد المرق، وأضف الماء.
- ضع الماء في صينية تحمير العظام، وضعها على النار لنزع ما تبقى من مواد عالقة ثم أضفها إلى العظام.
- ضع الطنجرة على نار قوية، واتركها تغلي.
- أزل الرغوة التي تظهر على السطح.

٩٧

### معايير التقويم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك بتعبئة قائمة الرصد (الشطب) الآتية:

الرقم	معايير الأداء	نعم	لا
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.		
٢	جهزت الأدوات المطلوبة لتنفيذ التمرين.		
٣	وضعت العظام والخضراوات في صينية، وحمّرتها في فرن حارّ، حتى أصبحت بنية اللون.		
٤	وضعت العظام في طنجرة إعداد المرق، وأضفت إليها الماء.		
٥	وضعت الطنجرة على نار قوية، وتركها تغلي.		
٦	وضعت الماء في صينية تحمير العظام المحمّر، ثم وضعتها على النار لنزع ما تبقى من مواد عالقة، ثم أضفتها إلى المرق.		
٧	أزلت الرغوة التي تظهر على الوجه، أولاً بأول، حتى النهاية.		
٨	تركت المرق على نار هادئة لمدة (٦-٨) ساعات.		
٩	أضفت مجموعة الخضراوات إلى الطنجرة.		
١٠	صغيت المرق بواسطة قطعة قماش خاصة.		
١١	حفظت المرق بطريقة صحيحة لحين الاستعمال.		
١٢	نظفت مكان العمل، والمعدات، والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.		

٩٩

### إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## النتائج الخاصة

- يتعرف مرق الدجاج الأبيض، ومكوناته، وقيمته الغذائية.
- يتعرف خطوات إعداد مرق الدجاج الأبيض.
- يجيز المواد اللازمة لإعداد مرق الدجاج الأبيض.
- يعد طبق مرق الدجاج الأبيض.

## المفاهيم والمصطلحات

كرات.

## السلامة المهنية

- توخي الحذر عند استعمال السكين وموقد النار.

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التدريس المباشر/ أسئلة وأجوبة

- التمهيد للموضوع بطرح الأسئلة الآتية:
  - برأيك، ما الاختلاف الجوهرى بين المرق البني والمرق الأبيض؟
  - هل يلزم إدخال العظام إلى الفرن؟ لماذا؟
  - اذكر بعض أنواع الأطباق التي يدخل المرق الأبيض في إعدادها.
- الاستماع إلى إجابات الطلبة، ومناقشتها، وتدوين الصحيح منها على السبورة.
- التعلم عن طريق النشاط/ التدريس
- تنفيذ التمرين (٢-٢): مرق الدجاج الأبيض كما يأتي:
  - إعداد التجهيزات اللازمة لتنفيذ التمرين.
  - شرح المعلم القيمة الغذائية للمرق، وبيان خطوات إعداده.
  - تنفيذ المعلم التمرين حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.
  - تقسيم الطلبة إلى أربع مجموعات، وتعيين مقرر لكل منها.
  - تكليف مجموعات الطلبة تنفيذ التمرين، بعد تحديد الزمن اللازم، على النحو الآتي:

- المجموعة الأولى: غسل العظام ونقعها في الماء البارد.
- المجموعة الثانية: غسل الخضراوات والأعشاب وتقطيعها.
- المجموعة الثالثة: وضع العظام والمكونات الأخرى في طنجرة وطهيها، ومراقبتها، وإزالة الشوائب عن سطحها.
- المجموعة الرابعة: تصفية المرق وتبريده تبريداً سريعاً، ثم حفظه في الثلاجة.
- متابعة أداء المجموعات، وتصويب الأخطاء إن وجدت.
- تكليف الطلبة تنظيف مكان العمل بعد انتهاء التمرين.
- تدوير مجموعات العمل.
- تقويم أداء المجموعات.

التدريس المباشر/ ورقة عمل

- تنفيذ ورقة العمل (٢-٣): إعادة كتابة تمرين إعداد مرق الدجاج الأبيض.
- توزيع أوراق العمل على الطلبة.
- تكليف الطلبة إعادة كتابة خطوات تنفيذ تمرين إعداد مرق الدجاج الأبيض (المكونات، والمقادير، وأهم الملاحظات الواجب مراعاتها في أثناء التنفيذ).

## النتائج العملية

أن يعد مرق الدجاج الأبيض.

## المعلومات النظرية

يُعدّ المرق الأبيض من المواد الأساسية في إعداد كثير من وجبات اللحوم والطيور والأسماك والصلصات البيضاء الساخنة وشوربات الكريمة البيضاء، انظر الشكل (١).



الشكل (١): مرق الدجاج الأبيض.

## المقادير

- عظم دجاج بمقدار كيلوين.
- رأسا بصل مفرومان.
- جزر مفروم بمقدار (١٠٠) غرام.
- (٤) ورقات غاز.
- رأسا كرات مقطعان.
- رأس كرفس مقطع.
- سنن ثوم مقشران .
- بقادونس مفروم بمقدار ملعقة مائدة.
- زعتر أخضر بمقدار ½ ملعقة مائدة.
- (٦) لترات من الماء.
- فلفل أسود (حب) بمقدار ملعقة صغيرة.
- كبش قرنفل بمقدار نصف ملعقة صغيرة.

١٠٠

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## معلومات إضافية

- يجب تبريد المرق بسرعة لكيلا يفسد، وعدم إدخاله الثلاجة وهو ساخن؛ منعاً لتلفه، أو فساده.

### مراعاة الضروقات الفردية

#### علاج

– تكليف الطلبة إعداد مرق الدجاج الأبيض في المنزل.

#### إثراء

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: قائمة رصد (٢-٥).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

#### للمعلم

– فرحان، يوسف، موسوعة الطبخ المصور، مكتبة لبنان، بيروت، ٢٠٠٥م.

#### للطالب

– يوسف، عبد الله، مهارات الطبخ، مكتبة الجامعة، أبو ظبي، ٢٠٠٧م.

### التجهيزات اللازمة

- لوح تقطيع.
- سكين.
- مكياح معياري.
- مصفاة.
- طنجرة عميقة.
- ملعقة مائدة صغيرة.
- ملعقة مائدة.
- كفاير عميق.

### خطوات تنفيذ التمرين

- اغسل العظام بالماء البارد، وضعها في الطنجرة.
- أضف الماء البارد، وضع الطنجرة على النار حتى تغلي.
- أزل الرغوة كلما ظهرت، وأضف الباقية العطرية والخضراوات وحبّ الفلفل الأسود.
- اترك عظم الدجاج على النار يغلي لمدة ساعتين، لتحصل على مرق الدجاج.
- صفّ المرق جيداً بالمصفاة، واركه يبرد لحين الاستعمال.

### ملاحظات مهمة

- يجب عدم استخدام أيّ مادة غذائية تؤثر في اللون الأبيض الشفاف.
- للحصول على نكهة قوية للمرق دع المرق يغلي ببطء لمدة ساعتين، أو ثلاث ساعات، فعندئذٍ تبخّر نصف الكمية، وتصبح النكهة قوية.

### تمرين عملي

أعدّ مرق الدجاج باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

١٠١

### معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك بتعبئة قائمة الرصد (الشطب) الآتية:

الرقم	معايير الأداء	نعم	لا
١	ارتديت ملابس العمل وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.		
٢	جهزت الأدوات المطلوبة لتنفيذ التمرين.		
٣	غسلت العظام بالماء البارد، ووضعتها في الطنجرة.		
٤	أضفت الماء البارد، ووضعت الطنجرة على النار حتى غلت.		
٥	أزلت الرغوة كلما ظهرت، وأضفت الباقية العطرية والخضراوات والفلفل الأسود.		
٦	تركت عظم الدجاج على النار يغلي لمدة ساعتين للحصول على المرق الأبيض.		
٧	صفيت المرق جيداً بالمصفاة، وركته يبرد لحين الاستعمال.		
٨	حفظت المرق بالطريقة الصحيحة.		
٩	نظفت مكان العمل، والمعدات، والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.		

١٠٢

## النتائج الخاصة

- يتعرف مرق السمك، ومكوناته، وقيمته الغذائية.
- يتعرف خطوات إعداد مرق السمك.
- يجهز المواد اللازمة لإعداد مرق السمك.
- يعد طبق مرق السمك.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

- توخي الحذر عند استخدام السكين وموقد النار.

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التعلم عن طريق النشاط / التدريب

- تنفيذ التمرين (٢-٣): مرق السمك كما يأتي:
- شرح المعلم القيمة الغذائية للمرق، وبيان خطوات إعداده، والفرق بين أنواع المرق من حيث مدة الطهو.
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات عمل، وتعيين مقرر لكل مجموعة.
- تنفيذ المعلم التمرين على النحو الآتي:
- غسل عظام السمك ووضعها في الطنجرة.
- غسل الخضراوات والمكونات الأخرى وتقطيعها حسب الطلب، وإضافتها إلى السمك.
- إضافة الماء إلى الطنجرة، ووضعها على النار، ومتابعتها حتى تنضج.
- تصفية المرق، وتبريده، ثم حفظه في الثلاجة.
- تكليف مجموعات الطلبة تنفيذ التمرين، مع تحديد الزمن اللازم للتنفيذ.
- متابعة عمل المجموعات، وتوجيهها، وإرشادها، وتصويب الأخطاء إن وجدت.
- تكليف الطلبة تنظيف مكان العمل، وترتيبه.
- تقويم أداء المجموعات.

## معلومات إضافية

- يصبح المرق عكراً إذا زادت مدة الغليان.
- يغلى المرق على نار هادئة.

## النتائج العملي

أن يعدّ مرق السمك.

## المعلومات النظرية

يجهز هذا المرق من عظم السمك، ويستعمل في إعداد أطباق الأسماك الرئيسية وصلصاتها وشورباتها كما هو مبين في الشكل (١).



الشكل (١): غلي عظم السمك.

## المقادير

- عظم سمك بمقدار كيلو غرام.
- جزر بمقدار (١٠٠) غرام.
- رأس بصل ناشف.
- عرقان من الزعتر الأخضر.
- نصف حبة ليمون.
- (٣) ورقات غار.
- نصف ضمة بقدونس.
- حب الفلفل الأسود بمقدار ملعقة مائدة صغيرة.
- رشّة ملح وفلفل.
- (٣) لترات من الماء.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

### مراعاة الفروق الفردية

#### علاج

– تكليف المعلم الطلبة إعداد المرق بإشرافه.

#### إثراء

– تكليف الطلبة البحث في شبكة الانترنت عن بعض الأطباق البحرية التي يستخدم فيها مرق السمك.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: سلم تقدير (٢-٦).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

#### للمعلم

- ميكرسون، جون، أسس علوم الأغذية، ترجمة واصل محمد أبو العلي، الدار العربية للنشر، ٢٠٠٠ م.
- توفيق، فردوس رضا، مطبخي بين يديك، مكتبة الشباب ومطبعتها، الأردن، ٢٠٠١ م.

#### للطالب

#### التجهيزات اللازمة

- وعاء عميق.
- مصفاة.
- لوح تقطيع.
- سكين فرم.
- ملعقة مائدة.

#### خطوات تنفيذ التمرين

- نَظَّفَ عظم السمك، واغسله جيِّداً، ثم صَفَّه من الماء.
- اغسل الجزر، وقشِّره، وقطِّعه شرائح كبيرة.
- اغسل البقدونس والزعر والليمون، وقطِّعه شرائح كبيرة.
- ضع في وعاء عميق عظم السمك، وأضف إليه الخضراوات المقطَّعة والليمون، وحب الفلفل الأسود الحب وورق الغار، ثم أضف الماء.
- ضع الوعاء على النار ليغلي، ثم أزل رغوة المرق عن سطح الوعاء، ثم اتركه على نار هادئة لمدة (٣٠-٤٥) دقيقة.
- صَفِّ مرق السمك من الخضراوات والعظم جيِّداً، ثم أضف الملح والفلفل لإضفاء الطعم، واحفظه في وعاء، مبرِّداً، لحين الاستعمال.

#### ملاحظات مهتمة

- تستعمل في إعداد مرق السمك رؤوس السمك؛ لاحتوائها على نسبة عالية من الزيوت، وهي غنية ومفيدة.
- يجيِّز مرق المأكولات البحرية، مثل مرق الروبيان بالطريقة نفسها.
- يجب عدم حفظ المرق في الرفوف العليا في الثلاجة، تجنباً لسقوط السائل.
- يجب تبريد المرق الساخن، وحفظه بسرعة.
- يجب التأكد من عدم فساد عظم السمك قبل الاستعمال.

١٠٤

#### تمرين عملي

أعد مرق السمك باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

#### معايير التقويم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك بتعبئة قائمة الرصد (الشطب) الآتية:

الرقم	معايير الأداء	نعم	لا
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.		
٢	جهزت الأدوات المطلوبة لتنفيذ التمرين.		
٣	نظفت عظم السمك وغسلته جيِّداً، ثم صَفَّيته من الماء.		
٤	غسلت الخضراوات جميعها، وقطعتها.		
٥	وضعت في وعاء عميق عظم السمك، وأضفت إليه الخضراوات المقطَّعة والليمون وحب الفلفل الأسود وورق الغار، ثم أضفت إليه الماء.		
٦	وضعت الوعاء على النار.		
٧	أزلت رغوة المرق عن سطح الوعاء، ثم تركته على نار هادئة لمدة (٣٠-٤٥) دقيقة حتى جهز المرق.		
٨	صَفَّيت مرق السمك من الخضراوات والعظم جيِّداً، ثم أضفت الملح والفلفل لإضفاء الطعم، وحفظته في وعاء، وبردته لحين الاستعمال.		
٩	حفظت المرق بالطريقة الصحيحة.		
١٠	نظفت مكان العمل، والمعدات، والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.		

١٠٥

## النتائج الخاصة

- يتعرف الصلصة البيضاء (البشاميل)، ومكوناتها، وقيمتها الغذائية.
- يتعرف خطوات إعداد الصلصة البيضاء.
- يجهز المواد اللازمة لإعداد الصلصة البيضاء.
- يعد طبق الصلصة البيضاء.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

- الحذر عند التعامل مع موقد النار.

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التدريس المباشر / المناقشة

- التمهيد للموضوع بمناقشة الطلبة في ما درسوه عن الصلصات وأنواعها، ثم تلخيص إجاباتهم، ثم بيان القيمة الغذائية للبشاميل.
- التعلم عن طريق النشاط / التدريب

- تنفيذ التمرين (٢-٤): الصلصة البيضاء كما يأتي:

- تجهيز المواد والأدوات والمعدات اللازمة لتنفيذ التمرين.
- شرح المعلم خطوات إعداد الصلصة البيضاء.
- تنفيذ المعلم التمرين حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي، مع بيان النقاط الحاکمة؛ لما لها من أهمية في نجاح إعداد هذا النوع من الصلصات.

## التعلم التعاوني / العمل الجماعي

- تقسيم الطلبة إلى أربع مجموعات، وتعيين مقرر لكل منها.
- تكليف كل مجموعة تنفيذ التمرين، مع تحديد الزمن اللازم، كما يأتي:
- تجهيز الرو الأبيض.
- إضافة الحليب الفاتر، وتحريكه جيداً حتى يتجانس المزيج ويصبح ناعماً، مع مراعاة عدم تكون كتل من الطحين، ثم تركه على نار هادئة حتى يشخن ويصبح ناعماً.
- إضافة الملح والفلفل الأبيض.
- تصفية المزيج، ووضعه في وعاء مع إضافة قليل من الزبدة إلى وجه الصلصة، ثم تركه حتى يبرد، ثم حفظه في الثلاجة لحين الاستعمال.
- متابعة المجموعات في أثناء العمل، وتوجيهها، وتصويب الأخطاء إن وجدت.
- تقويم أداء المجموعات.
- تكليف الطلبة تنظيف مكان العمل بعد أداء التمرين.

## النتائج العملية

أن يعد (الصلصة) البيضاء .

## المعلومات النظرية

تعدّ (الصلصة) البيضاء (البشاميل) من الصلصات الأساسية، ويشتق منها العديد من الصلصات المرافقة أو المكونة للطبق الأساسي، وذلك بإضافة بعض المكونات إلى أساس الصلصة. وتقدم الصلصة مرافقة للأطعمة المشوية والمحمّرة والمقلية والمسلوقة والمبخرة، لأنها تزيد من القيمة الغذائية للطبق، وتحسّن من طعمه وهيئته، انظر الشكل (١).



الشكل (١): الصلصة البيضاء.

## المقادير

- ١٠٠ غم من الزبدة.
- طحين بمقدار ١٠٠ غم.
- لتر حليب فاتر.
- رشّة ملح وفلفل أبيض.
- بصل مفروم فرماً ناعماً بمقدار ملعقة طعام.

## التجهيزات اللازمة

- طنجرة عميقة.
- ملعقة خشبية.
- مضرب سلك.
- مكبال معياري.
- ميزان.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

### مراعاة الفروق الفردية

#### علاج

– تكليف المعلم الطلبة تنفيذ التمرين بمساعدة بعضهم بعضاً، وبإشرافه.

#### إثراء

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: سلم تقدير عددي (٢-٧).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

#### للمعلم

– صدوف، كمال، وسيماء، عثمان، ألف باء الطبخ الموسع، دار العلم للملايين، بيروت، ٢٠٠٢م.

#### للطالب

– يوسف، عبد الله، مهارات الطبخ، مكتبة الجامعة، أبو ظبي، ٢٠٠٧م.

– سكين.  
– لوح تقطيع.

### خطوات تنفيذ التمرين

- ضع الزبدة في طنجرة على النار حتى تذوب.
- أضف الطحين، وقبّله جيداً حتى يتماسك المزيج.
- قلب المزيج على نار هادئة لمدة دقيقة حتى يتماسك ويتجانس جيداً، مراعيًا عدم احتراقه.
- برّد المزيج.
- أضف الحليب الفاتر، وحركه جيداً حتى يتجانس المزيج، ويصبح ناعماً، مراعيًا عدم تكون كتل من الطحين، واتركه يغلي على نار هادئة، حتى يتماسك ويصبح ناعماً.
- أضف البصل، وقبّله مع الصلصة.
- أضف الملح والفلفل الأبيض.
- صفّ الخليط، وضعه في وعاء مع قليل من الزبدة على وجه الصلصة، واتركه حتى يبرد، ثم احفظه في الثلاجة لحين الاستعمال.

### ملاحظات مهمّة

- يمكن استعمال الزيت أو (المارجرين) بدلاً من الزبدة.
- يمكن استخدام مزيج من الحليب والكريم والمرق الأبيض.

### تمرين عملي

أعدّ الصلصة البيضاء باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

١٠٧

### معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك بتعبئة قائمة الرصد (الشطب) الآتية:

الرقم	معايير الأداء	نعم	لا
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.		
٢	جهزت الأدوات المطلوبة لتنفيذ التمرين.		
٣	وضعت الزبدة في طنجرة على النار حتى ذابت.		
٤	أضفت الطحين، وقبّله جيداً، حتى يتماسك المزيج.		
٥	قبّلت المزيج على نار هادئة لمدة دقيقة حتى تماسك وتجانس جيداً، مراعيًا عدم احتراق المزيج.		
٦	برّدت المزيج.		
٧	أضفت الحليب الفاتر، وحركته جيداً حتى يتجانس المزيج، وأصبح ناعماً ولم يتكون له كتل من الطحين، وتركته على نار هادئة.		
٨	أضفت الملح والفلفل والبصل إلى الصلصة، وقلبت المحتويات جيداً.		
٩	صفّيت الخليط، ووضعت في وعاء مع قليل من الزبدة على وجه الصلصة، وتركته حتى يبرد، وحفظته في الثلاجة لحين الاستعمال.		
١٠	حفظت البشاميل بالطريقة الصحيحة.		
١١	نظفت مكان العمل، والمعدات، والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.		

١٠٨



## النتائج الخاصة

- يميز بين الفيلوتيه والشوربات الأخرى.
- يتعرف خطوات إعداد فيلوتيه الدجاج.
- يجهز المواد اللازمة لإعداد فيلوتيه الدجاج.
- يعد فيلوتيه الدجاج.

## المفاهيم والمصطلحات

الفيلوتيه، الرو الأشقر.

## السلامة المهنية

- الحذر عند التعامل مع موقد النار.

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التدريس المباشر/ عرض توضيحي

- التمهيد يربط موضوع الدرس الحالي بموضوع الدرس السابق، وذكر عنوان الموضوع وتدوينه على السبورة.
- ذكر لمحة سريعة عمّا درس في الحصة السابقة، ثم تدوينه على السبورة.

## التعلم عن طريق النشاط/ التدريب

- تجهيز المواد والأدوات والمعدات اللازمة لتنفيذ التمرين (٢-٥): فيلوتيه الدجاج.
- شرح المعلم خطوات إعداد فيلوتيه الدجاج.
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل مجموعة.
- تنفيذ المعلم التمرين، مع التركيز على النقاط الحاكمة الواجب مراعاتها في أثناء التنفيذ.
- تكليف كل مجموعة أداء التمرين حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.
- متابعة المجموعات في أثناء العمل، وتوجيهها، وتصويب الأخطاء إن وجدت.
- عرض مقرر كل مجموعة النتائج التي توصل إليها مجموعته على المعلم لتقويمها.
- تقويم أداء المجموعات.
- تكليف الطلبة تنظيف مكان العمل بعد أداء التمرين.

## النتائج العملية

أن يعدّ (فيلوتيه) الدجاج.

## المعلومات النظرية

يجهز (الفيلوتيه) من (الرو) الأشقر والمرق الأبيض، وهناك أنواع مختلفة من (الفيلوتيه)، مثل (فيلوتيه) الدجاج، أو السمك، أو العجل، أو الأغنام. وتعدّ هذه الصلصة من الصلصات الأساسية التي تشتق منها بعض الصلصات الأخرى، انظر الشكل (١).



الشكل (١): فيلوتيه الدجاج.

## المقادير

- زبدة أو مرجرين، أو زيت بمقدار ١٠٠ غرام.
- طحين بمقدار ١٠٠ غرام.
- مرق دجاج أبيض بمقدار لتر واحد.
- رشّة ملح وفلفل أبيض.

## التجهيزات اللازمة

- طنجرة صغيرة.
- مضرب سلك معدني.
- مصفاة.
- ملعقة خشبية للتحريك.
- وعاء عميق لحفظ الصلصة.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## الزمن المتوقع عملي (ثلاث ساعات).

### مراعاة الضروقات الفردية

#### علاج

#### إثراء

– تكليف الطلبة البحث في شبكة الإنترنت عن أنواع أخرى من الفيلوتيه.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: الملاحظة.

– أداة التقويم: سلم تقدير عددي (٢-٨).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

#### للمعلم

– الموقع الإلكتروني الآتي:

– [www.nutrition.com.sg](http://www.nutrition.com.sg)

#### للطالب

– ميكروسون، جون، أسس علوم الأغذية، ترجمة واصل محمد أبو العلي، الدار العربية للنشر، ١٩٨٥م.

### خطوات تنفيذ التمرين

- ضع المادة الدهنية في طنجرة على نار هادئة، واتركها حتى تذوب، مراعيًا عدم احتراقها.
- أضف الطحين إلى المادة الدهنية، وقبّل المحتويات بالمعرفة الخشبية على نار هادئة حتى يصبح اللون أشقر، مراعيًا عدم تحول لون المزيج إلى اللون البني.
- ارفع المزيج عن النار ليبرد.
- أضف المرق الساخن بلطف، وقبّل المحتويات في أثناء ذلك، مراعيًا عدم تشكل كتل من الطحين.
- اغل المزيج على نار هادئة جدًا حتى يصبح ناعمًا، وأضف الملح والفلفل، وحرك المحتويات، ثم ارفعها عن النار.
- صفّ الصلصة في وعاء، واحفظها.

### ملاحظات مهمة

- عند إضافة المرق يجب أن يكون (الرو) باردًا والمرق ساخنًا، أو العكس.
- توضع بعض رقائق الزبدة على سطح الفيلوتيه؛ لمنع جفاف سطحه.

### تمرين عملي

أعدّ فيلوتيه الدجاج باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

١١٠

### معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك بتعبئة قائمة الرصد (الشطب) الآتية:

الرقم	معايير الأداء	نعم	لا
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.		
٢	جهزت الأدوات المطلوبة لتنفيذ التمرين.		
٣	وضعت المادة الدهنية في طنجرة على نار هادئة، وتركتها حتى ذابت، وراعت عدم احتراقها.		
٤	أضفت الطحين إلى المادة الدهنية، وقلبت بالمعرفة الخشبية على نار هادئة حتى أصبح اللون بنيًا فاتحًا (بيج)، وراعت عدم تحول لون المزيج إلى اللون البني.		
٥	بردت (الرو).		
٦	أضفت المرق الساخن بلطف، وقلبت، وراعت عدم تشكل كتل من الطحين.		
٧	غلّيت المزيج على نار هادئة جدًا حتى أصبح ناعمًا، وأضفت الملح والفلفل والكريمة، وحركت المحتويات ثم رفعتها عن النار.		
٨	صفّيت الصلصة في وعاء، وحفظتها.		
٩	بردت صلصة (الفيلوتيه) جيدًا، وحفظتها لحين الاستعمال.		
١٠	نظفت مكان العمل، والمعدات، والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.		

١١١

## النتائج العملي

أن يعدّ صلصة (الدمى جلاس).

## المعلومات النظرية

تقدم هذه الصلصة غالبًا مع اللحوم الحمراء، وسميت بهذا الاسم؛ لأنها تحضر من كميات متساوية من مرق البقر وصلصة إسبانيول، وتوضع على نار متوسطة لمدة ساعتين تقريبًا، حتى يتبخّر نصفها، وينخفض مستواها أكثر من النصف، ويشتدّ قوامها ويصبح مركزًا، ويشتق من صلصة (الدمى جلاس) أنواع عديدة من الصلصات، مثل: صلصة الفطر، وصلصة الفلفل، انظر الشكل (١).

## المقادير



الشكل (١): صلصة الدمى جلاس.

- عظام بقر (من عظم الفخذ) بمقدار كيلو غرام.
- رأس بصل على هيئة شرائح.
- (٣) حبات بندورة مقطعة.
- معجون بندورة بمقدار ملعقتي طعام.
- رأس كرفس.
- رأس كراث مقطع.
- حبّتا جزر مقشّرتان ومقطّعتان.
- ملعقة مائدة صغيرة من الزّعتر.
- نصف رأس ثوم مقشّر.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## النتائج الخاصة

- يتعرف كيفية إعداد صلصة الدمى جلاس.
- يتعرف خطوات إعداد صلصة الدمى جلاس.
- يجيز المواد اللازمة لإعداد صلصة الدمى جلاس.
- يعد صلصة الدمى جلاس.

## المفاهيم والمصطلحات

دمى جلاس، صلصة إسبانيول، أوريغانو.

## السلامة المهنية

- توخي الحذر عند استخدام موقد النار والفرن والسكين.

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التدريس المباشر/ أسئلة وأجوبة

- التمهيد بربط موضوع التمرين بما ورد في حصة سابقة عن صلصة الدمى جلاس، ثم ذكر عنوان الدرس، وكتابته على السبورة، وتذكير الطلبة ببعض المعلومات المتعلقة بالتمرين.

## التعلم التعاوني/ العمل الجماعي

- تجهيز المواد والأدوات والمعدات اللازمة لتنفيذ التمرين (٢-٦): صلصة الدمى جلاس.
- شرح المعلم خطوات إعداد الصلصة.
- تنفيذ المعلم التمرين حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.
- تقسيم الطلبة إلى أربع مجموعات، وتعيين مقرر لكل مجموعة.
- تكليف مجموعات الطلبة تنفيذ التمرين، مع تحديد الزمن اللازم، كما يأتي:
  - المجموعة الأولى: تقطيع العظم، وغسله، ووضعها في الصينية، وطهيها في فرن حرارته (٣٥٠س) حتى يتحمر قليلاً.
  - المجموعة الثانية: غسل الخضراوات، وتقطيعها، ووضعها على العظم مع كمية قليلة من الطحين، وتركها في الفرن حتى يصبح لون المكونات جميعها بنيًا.
  - المجموعة الثالثة: إخراج الصينية من الفرن، ووضعها على الموقد، وإضافة الماء المغلي إليها، وتقليلها حتى تغلي، ثم تخفيض درجة الحرارة، وتركها حتى تتبخّر نصف كمية الماء تقريبًا.
  - المجموعة الرابعة: تصفية الصينية من الماء بعد نضج محتوياتها، وتركها حتى تبرد، ثم حفظها في الثلاجة.
  - متابعة المجموعات في أثناء العمل، وإرشادها، وتصويب الأخطاء إن وجدت.
  - تقويم أداء المجموعات.
  - تكليف الطلبة تنظيف مكان العمل بعد أداء التمرين.

### مراعاة الضروك الفردية

#### علاج

- تكليف المعلم الطلبة إعادة إعداد صلصة الدمى جلاس بإشرافه.

#### إثراء

- تكليف الطلبة كتابة أسماء خمسة أطباق تقدم معها صلصة الدمى جلاس، ثم عرضها على زملائهم في الصف.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

- أداة التقويم: سلم تقدير عددي (٢-٩).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

#### للمعلم

- توفيق، فردوس رضا، مطبخي بين يديك، مكتبة الشباب ومطبعتها، الأردن، ٢٠٠١م.

- ميكروسون، جون، أسس علوم الأغذية، ترجمة واصل محمد أبو العلي، الدار العربية للنشر، ٢٠٠٠م.

#### للطالب

- نصف ضمة بقدرونس.
- زبده بمقدار ٢٠٠ غرام.
- طحين بمقدار ٢٠٠ غرام.
- فلفل أسود حب بمقدار ٢٥ غراماً.
- (٥) لترات من الماء.

#### التجهيزات اللازمة

- وعاء طهي عميق.
- لوح تقطيع.
- سكين.
- مصفاة.
- ملعقة خشبية للتحرريك.
- صينية لشوي العظام.
- قشارة.

#### خطوات تنفيذ التمرين

- قَطِّعْ عظم البقر قطعاً صغيرة، سُمِّكْ كلَّ منها سنتيمتران، ثم ضعها في صينية الشوي في فرن درجة حرارته (٣٥٠) درجة مئوية حتى يحمرّ قليلاً.
- أضف إلى العظام الطحين والزبدة، وقلِّبْ المزيج حتى يصبح لون الطحين بنياً.
- أضف الخضراوات جميعها إلى العظم، وقلِّبْ المزيج حتى تحمرّ الخضراوات، ويصبح لونها بنياً.
- ضع العظام المشوية مع الخضراوات في طنجرة كبيرة، ثم أضف الماء والزعر (الأوريغانو) وحب الفلفل الأسود، وضعها على نار حامية حتى تغلي، ثم خفِّضْ درجة الحرارة، واتركها على النار لمدة (٦-٧) ساعات.
- صَفِّ العظام والخضراوات عن الصلصة، ثم ضع الصلصة على النار لمدة ساعة أخرى حتى تبتخر قليلاً وتصبح جاهزة.
- برِّدْ الصلصة جيداً، واحفظها في الثلاجة لحين الاستعمال.

١١٣

#### تمرين عملي

أعد صلصة (الدمى جلاس) باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

#### معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك بتعبئة قائمة الرصد (الشطب) الآتية:

الرقم	معايير الأداء	نعم	لا
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.		
٢	جهزت الأدوات المطلوبة لتنفيذ التمرين.		
٣	قَطِّعْتَ عظم البقر قطعاً صغيرة، سُمِّكْتَ كلَّ منها سنتيمتران.		
٤	أضفت إلى العظم الطحين والزبدة، وقلِّبْتَ المزيج حتى أصبح لون الطحين بنياً.		
٥	أضفت الخضراوات جميعها إلى العظم، وقلِّبْتَ المزيج حتى احمرّت الخضراوات، وأصبح لونها بنياً.		
٦	وضعت العظام المشوية مع الخضراوات في طنجرة كبيرة، ثم أضفت الماء والزعر (الأوريغانو)، وحب الفلفل الأسود، ثم وضعت الطنجرة على نار حامية حتى غلت، ثم خفِّضْتَ درجة الحرارة، وتركتها على النار لمدة (٦-٧) ساعات.		
٧	صَفِّيتْ العظام والخضراوات عن الصلصة، ثم وضعتها على النار لمدة ساعة أخرى حتى تبتخر قليلاً، وأصبحت جاهزة.		
٨	برِّدْتَ الصلصة جيداً، ثم حفظتها في الثلاجة لحين الاستعمال.		
٩	نظفت مكان العمل، والمعدات، والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.		

١١٤

## النتائج العملية

أن يعدّ صلصة البندورة.

## المعلومات النظرية

تقدّم صلصة البندورة إلى جانب بعض الأطعمة، مثل الباستا وأطباق اللحوم بأنواعها، انظر الشكل (١).



الشكل (١): صلصة البندورة.

## المقادير

- زيت زيتون بمقدار ملعقتي طعام كبيرتين.
- بصل بمقدار ١٥٠ غراماً.
- كرفس بمقدار ٢٥ غراماً.
- ورقة غار.
- زعتر ورقي بمقدار نصف ملعقة شاي صغيرة.
- معجون البندورة بمقدار ٥٠ غراماً.
- كيلو غرام من البندورة.
- سن ثوم.
- ملح وفلفل أسود.
- ملعقة سكر صغيرة.
- (٦) ورقات ريحان أخضر.
- مرق دجاج أو لحم بمقدار (٣٥٠) ملييلترًا.
- طحين بمقدار ١٠ غرامات.
- جزر مقطع ناعم بمقدار ٥٠ غراماً.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## النتائج الخاصة

- يتعرف صلصة البندورة، واستخداماتها.
- يتعرف خطوات إعداد صلصة البندورة.
- يجهز المواد اللازمة لإعداد صلصة البندورة.
- يعد صلصة البندورة.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التدريس المباشر/ أسئلة وأجوبة

- التمهيد بطرح الأسئلة الآتية:

- ماذا تعرف عن صلصة البندورة؟
- ما الفرق بين صلصة البندورة ومعجون البندورة (رُبّ البندورة)؟
- اذكر بعض استعمالات صلصة البندورة في الطبخ.
- الاستماع إلى إجابات الطلبة، ومناقشتها، ثم تدوين الصحيح منها على السبورة.
- التعلم عن طريق النشاط/ التدريب
- تجهيز المواد والأدوات والمعدات اللازمة لتنفيذ التمرين (٧-٢): صلصة البندورة.
- شرح المعلم خطوات إعداد الصلصة.
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل مجموعة.
- تنفيذ المعلم التمرين حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.
- تكليف الطلبة بتنفيذ التمرين، مع تحديد الزمن اللازم، كما يأتي:
  - وضع الطنجرة على الموقد، وإضافة زيت الزيتون، ثم البصل والثوم والكرفس والأعشاب، وتقليب المحتويات جيداً حتى تذبل الخضراوات.
  - إضافة الطحين إلى الخضراوات والأعشاب، وتقليبها جيداً.
  - إضافة معجون البندورة وتقليبها مع الخضراوات على نار هادئة مدة (٥) دقائق، ثم تركها تبرد قليلاً.
  - إضافة المرق المغلي إلى الخضراوات، وتقليب المحتويات جيداً لحين الغليان.
  - إضافة الملح والفلفل والسكر، وتركها على نار هادئة مدة (٢٠) دقيقة أخرى حتى يكتمل النضج.
  - تبريد الصلصة وتركها في الثلاجة لحين الاستعمال.
  - متابعة المجموعات في أثناء العمل، وإرشادها، وتصويب الأخطاء إن وجدت.
  - تقويم أداء المجموعات.
  - تكليف الطلبة بتنظيف مكان العمل بعد أداء التمرين.

### مراعاة الفروق الفردية

#### علاج

#### إثراء

– تكليف الطلبة إعداد صلصة البندورة في البيت، وإضافتها إلى المعكرونة المسلوقة.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: قائمة رصد (٢- ١٠).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

#### للمعلم

– توفيق، فردوس رضا، مطبخي بين يديك، مكتبة الشباب ومطبعتها، الأردن، ٢٠٠١م.

#### للطالب

– ميكرسون، جون، أسس علوم الأغذية، ترجمة واصل محمد أبو العلي، الدار العربية للنشر، ٢٠٠٠م.

#### التجهيزات اللازمة

- لوح تقطيع.
- طنجرة صغيرة.
- سكين.
- وعاء عميق.
- خلّاط فرم.
- ملعقة مائدة خشبية.

#### خطوات تنفيذ التمرين

- ضع الطنجرة على النار وأضف زيت الزيتون، ثم أضف البصل والثوم والكرفس والأعشاب، وقلب المحتويات جيداً على النار حتى تذبل الخضراوات.
- أضف الطحين إلى الخضراوات والأعشاب وقلّبها جيداً.
- أضف معجون البندورة، وقلّبها مع الخضراوات على نار هادئة لمدة (٥) دقائق، ثم دعها تبرّد قليلاً.
- أضف المرق المغلي إلى الخضراوات، وقلب المحتويات جيداً حتى الغليان.
- أضف الملح والفلفل والسكر، واتركها على النار لمدة عشرين دقيقة أخرى؛ حتى يكتمل النضج.
- برّد الصلصة، واحفظها في الثلاجة لحين الاستعمال.

#### تمرين عملي

أعد صلصة البندورة باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

١١٦

#### معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداؤك بتعبئة قائمة الرصد (الشطب) الآتية:

الرقم	معايير الأداء	نعم	لا
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.		
٢	جهزت الأدوات المطلوبة لتنفيذ التمرين.		
٣	وضعت الطنجرة على النار، وأضفت زيت الزيتون، ثم البصل والثوم والكرفس والأعشاب، وقلّبتها جيداً على النار حتى ذبلت الخضراوات.		
٤	أضفت الطحين إلى الخضراوات والأعشاب، وقلّبتها جيداً حتى اكتسب اللون.		
٥	أضفت معجون البندورة، وقلّبت مع الخضراوات على النار لمدة (٥) دقائق.		
٦	أضفت المرق المغلي إلى الخضراوات، وقلّبت جيداً حتى الغليان.		
٧	أضفت الملح والفلفل والسكر إلى المكونات السابقة الذكر، وتركتها على النار لمدة (٢٠) دقيقة أخرى حتى اكتمل النضج.		
٨	برّدت الصلصة جيداً، ثم حفظتها في الثلاجة لحين الاستعمال.		
٩	نظفت مكان العمل، والمعدات، والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.		

١١٧

## النتائج الخاصة

- يتعرف شوربة الكونسوميه.
- يتعرف خطوات إعداد شوربة الكونسوميه.
- يجيز المواد اللازمة لإعداد شوربة الكونسوميه.
- يعد شوربة الكونسوميه.

## المفاهيم والمصطلحات

كونسوميه، جوليان.

## السلامة المهنية

- أخذ الحيطه والحذر عند استخدام موقد النار والفرن والسكين.

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التعلم في مجموعات / المناقشة

- التمهيد بمناقشة موضوع التمرين مع الطلبة، وربطه بموضوع الدرس النظري الذي تعلموه، وكتابة عنوان الدرس ومكونات الشوربة على السبورة.

## التعلم عن طريق النشاط / التدريب

- تجهيز المواد والمعدات والأدوات لتنفيذ التمرين (٢-٨): شوربة الكونسوميه.

- شرح المعلم خطوات تنفيذ التمرين.

- تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل مجموعة.

- تنفيذ المعلم التمرين حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.

- تكليف الطلبة أداء التمرين، مع تحديد الزمن اللازم، كما يأتي:

- وضع اللحم المفروم في وعاء على الموقد، ثم إضافة الخضراوات ما عدا البصل والثوم المشويين، ثم إضافة بياض البيض والملح، مع تقليب المكونات جيداً.

- إضافة مرق اللحم والدجاج - بعد تسخينه - إلى البيض والخضراوات، ثم إضافة الماء البارد مباشرة إلى المرق حتى يتماسك اللحم المفروم.

- وضع الشوربة على نار هادئة، وتركها تغلي مدة نصف ساعة على الأقل، مع مراعاة عدم تحريكها، حتى يبقى لونها شفافاً.

- إضافة البصل والثوم المشويين إلى الشوربة في أثناء الغليان.

- تصفية الشوربة بالشاش الأبيض جيداً وحفظها جانباً حين الاستعمال.

- متابعة المجموعات في أثناء العمل، وتوجيهها، وتصويب الأخطاء إن وجدت.

- تكليف الطلبة تنظيف مكان العمل بعد أداء التمرين.

- تقييم أداء المجموعات.

## النتائج العملية

أن يعد شوربة الكونسوميه.

## المعلومات النظرية

شوربة الكونسوميه من الشوربات الشفافة، وتمتاز بلونها الذهبي الصافي، ويمكن إعداد أنواع عدّة من الشوربات، منها: (كونسوميه) الخضراوات المقطعة (جوليان)، و (كونسوميه) البط، انظر الشكل (١).

## المقادير



الشكل (١): شوربة الكونسوميه.

- لحمة بقر مفرومة فرماً ناعماً بمقدار نصف كيلو غرام.
- بياض البيض (٣ بيضات).
- رأسا بصل مشويان.
- ٤ ورقات غار.
- حبنا جزر مفرومتان.
- رأس ثوم مشوي.
- رأس كرفس مفروم فرماً ناعماً.
- زعتر أخضر مفروم بمقدار ملعقة مائدة.
- لتران من مرق البقر.
- لتر واحد من مرق الدجاج.
- لتر واحد من الماء البارد.
- رشّة ملح لإضفاء الطعم.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

### مراعاة الضروك الفردية

#### علاج

#### إثراء

– تكليف الطلبة الاطلاع على كتب طبخ متخصصة، ثم كتابة قائمة بأسماء عشرة أنواع من شوربة الكونسوميه، ثم عرضها على زملائهم في الصف.

### استراتيجيات التقييم وأدواته

– استراتيجية التقييم: التقييم المعتمد على الأداء.

– أداة التقييم: سلم تقدير عددي (٢-١١).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

#### للمعلم

– توفيق، فردوس رضا، مطبخي بين يديك، مكتبة الشباب ومطبعتها، الأردن،

٢٠٠١م.

#### للطالب

### التجهيزات اللازمة

- مفرمة لحم.
- طنجرة عميقة.
- سكين للتقطيع.
- لوح تقطيع.
- مكبال معياري.
- مصفاة.
- شاش أبيض شفاف.
- غاز للطهي.
- ملعقة مائدة.

### خطوات تنفيذ التمرين

- ضع اللحم المفروم في وعاء، ثم أضف الخضراوات ما عدا البصل والثوم المشوي، ثم أضف بياض البيض والملح، وقلبه جيداً.
- أضف مرق اللحم والدجاج بعد تسخينه إلى البيض والخضراوات، ثم أضف الماء البارد مباشرة إلى مرق اللحم والدجاج حتى يتماسك اللحم المفروم.
- ضع الشوربة على نار هادئة، واركبها لتغلي لمدة نصف ساعة على الأقل، مراعيًا عدم تحريكها أبداً، حتى يبقى لونها شفافاً.
- ضع البصل والثوم المشوي في أثناء الغليان على الشوربة.
- صفّ الشوربة بالشاش الأبيض جيداً واحفظها جانباً لحين الاستعمال.
- قدم الشوربة في الفنجان الخاص، ساخنة، مع الخضراوات المسلوقة فيها.

### ملاحظات مهمة

يستعمل زلال البيض لتنظيف (الكونسوميه) من الشوائب التي قد تظهر عند الغليان، إذ يجمد الزلال الدم الموجود في اللحم، ثم يطفوان على وجه الشوربة، حاملين معهما فتات اللحم، والخضراوات، والبهارات.

١١٩

### تمرين عملي

أعدّ (كونسوميه) الخضراوات باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

### معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك بتعبئة قائمة الرصد (الشطب) الآتية:

الرقم	معايير الأداء	نعم	لا
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.		
٢	جهزت الأدوات المطلوبة لتنفيذ التمرين.		
٣	وضعت اللحم المفروم في وعاء، ثم أضفت الخضراوات ما عدا البصل والثوم المشوي، ثم أضفت بياض البيض والملح وقلبت المواد جيداً.		
٤	أضفت مرق اللحم والدجاج بعد تسخينه إلى البيض والخضراوات، ثم أضفت الماء البارد مباشرة على مرق اللحم والدجاج حتى تماسك اللحم جيداً.		
٥	وضعت البصل والثوم المشوي في أثناء الغليان على الشوربة.		
٦	وضعت الشوربة على نار هادئة، وتركتها لتغلي لمدة نصف ساعة.		
٧	راعيت عدم تحريكها نهائيًا حتى بقي لونها شفافاً.		
٨	صفّيت الشوربة بالشاش الأبيض جيداً، وسكبنتها في الفنجان الخاص، وأضفت إليها الخضراوات المسلوقة.		
٩	بذدت الصلصة، وحفظتها في الثلاجة لحين الاستعمال.		
١٠	نظّفت مكان العمل، والمعدات، والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.		

١٢٠



## النتائج الخاصة

- يتعرف شوربة كريمه الخضراوات.
- يتعرف خطوات إعداد شوربة كريمه الخضراوات.
- يجيز المواد اللازمة لإعداد شوربة كريمه الخضراوات.
- يعد شوربة كريمه الخضراوات.

## المفاهيم والمصطلحات

شوربة كريمه، كريمه طازجة.

## السلامة المهنية

- الحذر عند استخدام موقد الغاز.

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التدريس المباشر/ أسئلة وأجوبة

- التمهيد بطرح الأسئلة الآتية:

- هل يمكن استخدام الكريمه في الطبخ؟
- في حال استخدام الكريمه في الطبخ، هل سيكون الطعام حلو المذاق؟
- برأيك، ما أثر الكريمه في المذاق عند إضافتها إلى الطعام؟
- ما شوربة كريمه الخضراوات؟
- ما خطوات إعداد هذا النوع من الشوربة؟
- الاستماع إلى إجابات الطلبة، ومناقشتها، ثم تدوين الصحيح منها على السبورة.
- التعلم عن طريق النشاط/ التدريب
- تجهيز المواد والأدوات والمعدات اللازمة لتنفيذ التمرين (٢-٩): شوربة كريمه الخضراوات.
- شرح المعلم خطوات إعداد الشوربة.
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل مجموعة.
- تنفيذ المعلم التمرين حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.
- تكليف الطلبة تنفيذ التمرين، مع تحديد الزمن اللازم، كما يأتي:
  - وضع الزبدة على النار في الطنجرة، ثم إضافة الخضراوات إليها (الكراث، الكرفس، الجزر، البطاطا، البقدونس، الثوم)، مع تقليلها حتى تذبل.
  - إضافة الطحين، وتقليبه مع الخضراوات مدة دقيقتين، ثم إضافة الحليب البارد وتحريكه جيداً، مع مراعاة عدم تكون كتل من الطحين.
  - إضافة مرق الدجاج، وتحريكه، وتركه يغلي مدة (٤٥) دقيقة.
  - طحن الخليط في الخلاط بشكل ناعم جداً.
  - تصفية الخليط بالمصفاة جيداً، ثم إضافة الملح والفلفل، ثم إعادته إلى النار حتى يغلي، ثم إضافة الكريمه الطازجة.
  - متابعة المجموعات في أثناء العمل، وإرشادها، وتصويب الأخطاء إن وجدت.
  - تقويم أداء المجموعات.
  - تكليف الطلبة تنظيف مكان العمل بعد أداء التمرين.

تمرين (٢-٩) شوربة كريمه الخضراوات (Cream of Vegetable Soup)

## النتائج العملية

أن يعد شوربة كريمه الخضراوات.

## المعلومات النظرية

تعد هذه الشوربة من الشوربات الكثيفة، ويقدم إلى جانبها الخبز المحمص، وتتكون من أنواع مختلفة من الخضراوات، انظر الشكل (١).



الشكل (١): شوربة كريمه الخضراوات.

## المقادير

- رأس بصل مفروم.
- نصف رأس كراث مفروم.
- نصف رأس كرفس مفروم.
- حبة جزر مقشرة ومقطعة.
- حبة بطاطا مقشرة ومقطعة.
- عرق زعتر أخضر.
- عرقان من البقدونس الأخضر.
- زبدة بمقدار ملعقتي المائدة.
- (٥٠) غراماً من الطحين.
- لتر ونصف من مرق دجاج.
- لتر حليب.
- نصف لتر كريمه طازجة.
- رشه ملح وفلفل لإضفاء الطعم.

١٢١

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## معلومات إضافية

- تعمل المنشآت الكبيرة على تجهيز كمية كبيرة مما يسمى بقاعدة شوربات الكريمه يومياً (صلصة بيضاء خفيفة)، وهي تستعمل لإعداد أنواع مختلفة من شوربات الكريمه بحسب ما يضاف إليها من مواد.

### مراعاة الضروقات الفردية

#### علاج

– تكليف المعلم الطلبة تنفيذ التمرين بالتعاون مع بعضهم بعضاً، وبإشرافه.

#### إثراء

– تكليف المعلم الطلبة إعادة إعداد نوع آخر من شوربة الكريمة بحسب نوع المواد الغذائية المتوفرة، وبإشرافه (تسمى الشوربة باسم المادة المضافة إليها).

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: سلم تقدير عددي (٢-١٢).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

#### للمعلم

– Wiley-Wayne, Professional cooking, 6th Ed. USA, 2006.

#### للطالب

– توفيق، فردوس رضا، مطبخي بين يديك، مكتبة الشباب ومطبعتها، الأردن، ٢٠٠١م.

### التجهيزات اللازمة

- طنجرة للطهي.
- مصفاة.
- خلّاط كهربائي.
- ملعقة خشبية للتحرريك.
- مكياال معياري.
- مفرمة للتقطيع.
- سكين.

### خطوات تنفيذ التمرين

- سخن الزبدة على النار في طنجرة، ثم ضع البصل، وأضف الخضراوات المكونة من الكراث، والكرفس، والجزر، والبطاطا، والبقدونس، والثوم، وقلّبها حتى تذبل.
- أضف الطحين، وقلبه مع الخضراوات لمدة دقيقتين، ثم أضف الحليب البارد، وحركه جيّداً، مراعيًا عدم تكون كتل من الطحين.
- أضف مرق الدجاج، واتركه يغلي لمدة (٤٥) دقيقة.
- أزل البقدونس والزعر من المزيج السابق.
- اطحن الخليط في الخلّاط على نحو ناعم جيّداً.
- صفّ الخليط بالمصفاة جيّداً، ثم أضف الملح والفلفل، وأعدده على النار حتى يغلي، ثم أضف (الكريمة) الطازجة.
- أضف الملح والفلفل لإعطاء الطعم، ثم قدم الشوربة ساخنة في فنجان التقديم.

### تمرين عملي

أعدّ شوربة (كريم) الخضراوات باتّباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

١٢٢

### معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك بتعبئة قائمة الرصد (الشطب) الآتية:

الرقم	معايير الأداء	نعم	لا
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.		
٢	جهزت الأدوات المطلوبة لتنفيذ التمرين.		
٣	سخنت الزبدة في طنجرة، على النار ثم وضعت البصل، وأضفت الخضراوات المكونة من الكراث، والكرفس، والجزر، والبطاطا، والبقدونس، والثوم، وقلّبتها حتى ذبلت.		
٤	أضفت الطحين وقلّبه مع الخضراوات، لمدة دقيقتين من غير أن يتغير اللون.		
٥	أضفت مرق الدجاج، وتركته يغلي لمدة (٤٥) دقيقة.		
٦	أزلت البقدونس والزعر من المزيج.		
٧	فرمت الخليط فرماً ناعماً جيّداً بالجهاز الخاص لذلك.		
٨	صفّيت الخليط بالمصفاة جيّداً، وأضفت إليه الملح والفلفل، ثم وضعته على النار حتى غلي، للحصول على الكثافة المطلوبة للشوربة.		
٩	أضفت الملح والفلفل، ثم قدمت الشوربة ساخنة في فنجان التقديم.		
١٠	برّدت الشوربة، وحفظتها في الثلاجة لحين الاستعمال.		
١١	نظّفت مكان العمل، والمعدات، والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.		

١٢٣

## النتائج الخاصة

- يتعرف شوربة البازيلاء.
- يتعرف كيفية إعداد شوربة البازيلاء.
- يجهز المواد اللازمة لإعداد شوربة البازيلاء.
- يعد شوربة البازيلاء.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التدريس المباشر/ أسئلة وأجوبة

- التمهيد للموضوع بطرح بعض الأسئلة، من مثل:

• ما شوربة البازيلاء؟

• ما خطوات إعداد شوربة البازيلاء؟

- الاستماع إلى إجابات الطلبة، ومناقشتها، ثم تدوين الصحيح منها على السبورة.

## التعلم التعاوني/ العمل الجماعي

• تجهيز المواد والمعدات والأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين (٢-١٠): شوربة البازيلاء.

• شرح المعلم خطوات تنفيذ التمرين.

• تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل مجموعة.

• تنفيذ المعلم التمرين حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.

• تكليف الطلبة بتنفيذ التمرين، مع تحديد الزمن اللازم، كما يأتي:

■ وضع الزبدة في طنجرة على نار هادئة حتى تذوب وتسخن.

■ إضافة البصل وتقليبه، ثم إضافة الكراث والكرفس، مع التقليب جيداً مدة

دقيقتين حتى تذبل الخضراوات.

■ إضافة البازيلاء ومرق الدجاج إلى الطنجرة. وعند الغليان تخفف الحرارة،

ويترك الخليط مدة ساعة حتى ينضج.

■ وضع الخليط في الخلاط وطحنه جيداً.

■ تصفية الشوربة، ثم إعادتها مرة أخرى إلى النار، ثم إضافة البشاميل،

وتركها على نار هادئة مدة عشرين دقيقة للحصول على الكثافة المطلوبة.

■ إضافة الملح والفلفل الأبيض لإعطاء الطعم المناسب.

• متابعة المجموعات في أثناء العمل، وإرشادها، وتصويب الأخطاء إن وجدت.

• تقويم أداء المجموعات.

- تكليف الطلبة تنظيف مكان العمل بعد أداء التمرين.

## النتائج العملية

أن يعد شوربة البازيلاء.

## المعلومات النظرية

شوربة البازيلاء من الشوربات المشهورة، تحضر من البازيلاء المهروسة (البوريه)، وهي تدخل في صنع كثير من الشوربات الأخرى، انظر الشكل (١).



الشكل (١): شوربة البازيلاء.

## المقادير

- (٥٠) غراماً من الزبدة.
- (٧٠) غراماً من البصل المقشر والمقطع تقطيعاً ناعماً.
- (٧٠) غراماً من الكراث المققطع تقطيعاً ناعماً.
- بازيلاء خضراء طازجة بمقدار (٣٦٠) غراماً.
- لتر من مرق عظام الدجاج.
- رشّة ملح وفلفل أبيض لإعطاء الطعم.
- كرفس مفروم فرماً ناعماً بمقدار (٧٠) غراماً.
- (٧٠٠) غرام من ( صلصة البشاميل).

## التجهيزات اللازمة

- طنجرة عميقة.
- مصفاة.
- خلّاط كهربائي.
- ملعقة خشبية للتحرّك.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

### مراعاة الضرووق الفردية

#### علاج

– تكليف المعلم الطلبة إعداد الشورية مرة أخرى بإشرافه.

#### إثراء

– تكليف الطلبة البحث عن أطباق تماثل شوربة البازيلاء في طريقة إعدادها.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: قائمة رصد (٢-١٣).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

للمعلم

للطالب

– توفيق، فردوس رضا، مطبخي بين يديك، مكتبة الشباب ومطبعتها، الأردن،

٢٠٠١م.

– لوح تقطيع.

– سكين.

– مكيال معياري.

– ميزان.

### خطوات تنفيذ التمرين

- ضع الزبدة في طنجرة على نار هادئة حتى تذوب وتسخن.
- أضف البصل وقليه، ثم أضف الكراث والكرفس، وقلبهما جيداً حتى تذبل الخضراوات لمدة دقيقتين.
- ضع البازيلاء ومرق الدجاج في الطنجرة، وعند الغليان خفف الحرارة، واترك الخليط لمدة ساعة حتى ينضج.
- صف الشورية من قشر البازيلاء، ثم أعدها مرة أخرى على النار، ثم أضف البشاميل، واتركها على نار هادئة لمدة عشرين دقيقة للحصول على الكثافة المطلوبة.
- رش الملح والفلفل الأبيض لإعطاء الطعم، وقدمه ساخناً في طبق التقديم.

### تمرين عملي

حضّر شوربة البازيلاء باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

١٢٥

### معايير التقويم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك بتعبئة قائمة الرصد (الشطب) الآتية:

الرقم	معايير الأداء	نعم	لا
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.		
٢	جهزت الأدوات المطلوبة لتنفيذ التمرين.		
٣	وضعت الزبدة في الطنجرة على نار هادئة حتى ذابت، وأضفت البصل والكراث والكرفس، وقلبتها جيداً حتى ذبلت الخضراوات.		
٤	وضعت البازيلاء ومرق الدجاج في الطنجرة، وعند الغليان خففت الحرارة، وتركت الخليط لمدة ساعة حتى ينضج.		
٥	صفيت الشورية جيداً من قشر البازيلاء، ثم أعدت الشورية ثانية على النار.		
٦	أضفت (البشاميل)، وتركته على النار لمدة (٢٠) دقيقة، حتى حصلت على الكثافة المطلوبة.		
٧	رششت الملح والفلفل، وقدمته ساخناً في طبق التقديم.		
٨	نظفت مكان العمل، والمعدات، والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.		

١٢٦



منهاجي

متعة التعليم الهادف



# الوحدة الثالثة

الأعشاب والتوابل  
والمكسرات

النتائج الخاصة

- يتعرف أنواع الأعشاب والتوابل المستخدمة في المطبخ.
- يصنف الأعشاب والتوابل حسب الأجزاء المستخدمة منها.

المفاهيم والمصطلحات

السلامة المهنية

استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التدريس المباشر / أسئلة وأجوبة

- التمهيد للموضوع بطرح الأسئلة الآتية:

- ماذا نعني بالأعشاب والتوابل؟
- هل تستخدم والدتك بعض الأعشاب والتوابل في الطبخ؟
- اذكر بعض أنواع الأعشاب والتوابل التي تعرفها.
- الاستماع إلى إجابات من الطلبة، ومناقشتها، ثم تدوين الصحيح منها على السبورة.

التدريس المباشر / عرض توضيحي

- تعريف الطلبة بالأنواع المختلفة من الأعشاب والتوابل واستخداماتها، بعمل الآتي:
- إحضار صور توضح الأنواع المختلفة من الأعشاب والتوابل واستخداماتها في الطبخ.

- عرض هذه الصور على الطلبة الواحدة تلو الأخرى، ومناقشتهم فيها.
- عرض بعض الصور التي توضح كيفية وضع الأعشاب والتوابل والبهارات على الطعام، وبيان أصناف الأعشاب والتوابل حسب الأجزاء المستخدمة منها.
- ربط الصور بإجابات الطلبة التي طرحها في أثناء التمهيد لموضوع الدرس.

التدريس المباشر / ورقة عمل

- توزيع ورقة العمل (١-٣) المتعلقة بتعرف الأعشاب والتوابل.
- الطلب إلى الطلبة وضع إشارة (\*) في المربع المناسب.

أنواع الأعشاب والتوابل

أولاً

التبهير (Seasoning) : يقصد به إضافة بهارات إلى الطعام الذي تطبخه؛ لتحسين نكهته الأساسية، من غير تغييرها.

يمكن تصنيف الأعشاب والتوابل المستعملة في إعداد الأطعمة حسب الأجزاء التي تصنع من النبات، كالأوراق أو فروع النباتات العطرية، ومن أمثلتها إكليل الجبل والبقدونس والزعرور وورق الغار، أو السمار الناضجة وبذور النباتات، مثل حبّ الفلفل الأسود والخردل، أو الجذور والأبصال، مثل الثوم، والزنجبيل. ومن أنواع الأعشاب والتوابل ما يأتي:

١- الثوم (Garlic)

يمكن تناول الثوم طازجاً، أو رطّباً، صحيحاً، أو مدقوقاً، مع الطعام لتحسين الطعم، أو حتى مطبوخاً مع الأطعمة، ويفضل الثوم الجاف على الثوم الأخضر بسبب فاعليته. ويستخدم الثوم في كثير من الأطباق بهيئات مختلفة، كأن يقلّى، ثم يضاف إلى الملوخية، ويوضع في أطباق الفول، ويستخدم في تبييل اللحوم، وغير ذلك.

٢- الزنجبيل (Ginger)

يحتوي على زيت طيار، وله رائحة نفائنه وطعم لاذع، ويستعمل بهاراً متبلاً في تجهيز الأطعمة؛ لإكسابها الطعم المميز، ويضاف إلى أنواع من المرثبات والحلوى والمشروبات الساخنة، كالحلحلب والقرفة وغيرها. يؤخذ من الزنجبيل جذوره، وسقانه المدفونة في الأرض، ويدخل الزنجبيل الطازج والجاف أيضاً في كثير من أطباق اللحوم والأسماك، بوصفه مكوّناً رئيساً في خلطة بهارات الكاري الهندية التي تحتوي على بهارات عدّة، منها الكزبرة والحلبة، والفلفل وغيرها، انظر الشكل (١-٣).



الشكل (١-٣): الزنجبيل.

١٣٣

٦- إكليل الجبل أو حصى البان (Rosemary)

نبات ذو رائحة عطرية، يستعمل في إعداد أطباق (البيتزا) واللحوم والأسماك والصلصات؛ لأنه يعطي الطعام نكهة لذيدة، انظر الشكل (٣-٣).



الشكل (٣-٣): إكليل الجبل.

٧- الخزامى (Lavender)

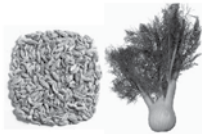
تستخدم هذه النبتة في كثير من الخلطات؛ لتحسين نكهة الطعام، وفي بعض الصلصات، وأطباق السمك، ومع لحم الخروف والخضراوات، انظر الشكل (٤-٣).



الشكل (٤-٣): الخزامى.

٨- الشومر (Fennel)

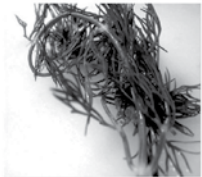
نبات عشبي قائم الساق، يجفف ويستعمل لإعطاء النكهة للمشروبات، ويمكن استخدامه أيضاً لإضافة النكهات إلى بعض الأطباق؛ بسبب رائحته العطرية، ويستعمل في إعداد أطباق السمك والشوربات، وفي التزيين والمخللات. وتستخدم بذوره في إعداد كثير من الأطعمة، انظر الشكل (٥-٣).



الشكل (٥-٣): الشومر.

٩- الشبث (Dill)

نبات بري شبيه بالشومر، له رائحة عطرية، تستخدم أوراقه وبذوره لإعطاء نكهة طيبة للمخللات، وأطباق البيض، والسلطات، مثل سلطة البطاطا، والصلصات، انظر الشكل (٦-٣).



الشكل (٦-٣): الشبث.

١٣٥

إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

### مراعاة الفروق الفردية

#### علاج

– تكليف الطلبة – ضمن مجموعات – كتابة أسماء الأعشاب المستخدمة في المطبخ.

#### إثراء

– تكليف الطلبة عمل لوحة تحوي أكياساً صغيرة توضع فيها أنواع مختلفة من الأعشاب والتوابل الجافة، وكتابة أسمائها عليها، ثم عرضها على زملائهم في الصف.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: الملاحظة.

– أداة التقويم: قائمة رصد (٣-١).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

#### للمعلم

– Clevely، Andi، Herbs and Spices Lorenz Books، USA، 2000.

– شوفاليه، أندرو، الطب البديل (التداوي بالأعشاب والنباتات الطبية)، ترجمة

عمر الأيوبي، أكاديميا، لبنان، ٢٠٠٦م.

#### للطالب

– توفيق، فردوس، مطبخي بين يديك، مكتبة الشباب ومطبعتها، الأردن، ٢٠٠١م.

– الموقع الإلكتروني الآتي:

– www.nutrition.com.sg

### ٣- الكركم (Turmeric)

يتميز الكركم بلونه الأصفر، ورائحته العظمية الخفيفة، ويباع في الأسواق مطحوناً، أو مجففاً. ويستعمل ملوناً طبيعياً، كما في بعض الحلويات، كالكنافة، وكذلك يعدّ من المواد الرئيسية في خلطة بهارات الكاري، ويستخدم في كثير من أطباق الأرز، والدجاج، انظر الشكل (٣-٢).



الشكل (٣-٢): الكركم.

### ٤- الميرمية (Sage)

نبته مشهورة في بلاد الشام، لها استخدامات واسعة في الأطعمة، كالشوربات، وبعض الصلصات (صلصة الأعشاب)، وبعض السلطات، وفي الحشوات وأطباق اللحوم، ويمكن استخدام أوراقها طازجة، أو مجففة.

### ٥- الزعتر (Thyme)

نبات برّي ينمو في الجبال، وقد أصبح يزرع في الحدائق المنزلية والمزارع؛ لكثرة الطلب عليه. ويستخدم في حشوة المعجنات والأقراص، أو مشروباً ساخناً وحده، أو مع الشاي ويستخدم أيضاً مع خلطات أطباق (البيتزا)، واللحوم، والطيور، والشوربات، والسلطات.

### قضية للبحث

بالتعاون مع أفراد مجموعتك عد إلى مراجع متخصصة في الأعشاب في مكتبة مدرستك، وابحث عن فوائد الأعشاب، وكتب تقريراً عن ذلك في دفترك، ثم ناقشه مع زملائك في الصف.

١٣٤

### ١٠- ورق الغار (Bay leaves)

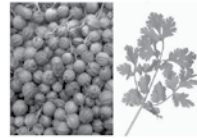
شجرة برية تستخدم أوراقها طازجة، أو مجففة لإضافة نكهات ورائحة زكية إلى الطعام. ويضاف إلى المرق والشوربات، والصلصات، والحشوات، ويدخل في صناعة خلطات البهارات والتوابل، انظر الشكل (٣-٧).



الشكل (٣-٧): ورق الغار.

### ١١- الكزبرة (Coriander)

تعدّ الكزبرة إحدى الأعشاب المشهورة في الأردن، تشبه البقدونس في شكلها، ولها رائحة مميزة، وتستخدم في إعداد كثير من الأطباق المحلية والسلطات. وتدخل بذورها في خلطة الكاري الهندي، انظر الشكل (٣-٨).



الشكل (٣-٨): الكزبرة.

### ١٢- الخردل (Mustard)

يمكن استخدام بذور الخردل كاملة أو مطحونة، ويوجد منها أصناف سوداء، أو بيضاء، وصفراء. تتميز بنكهة قوية ذات طعم حاد عند طحن بذورها، وتستخدم في إعداد المخللات والسلطات والصلصات، انظر الشكل (٣-٩).



الشكل (٣-٩): الخردل.

### ١٣- جوزة الطيب (Nutmeg)

تشتري من الأسواق، إما حبات كاملة، وإما مطحونة، لها استخدامات مختلفة في إعداد الطعام، إذ تضيف نكهة عطرية إلى أطباق اللحوم، والخضراوات، والنقانق، ويفضل عدم استخدامها بكثرة لأسباب صحية، انظر الشكل (٣-١٠).



الشكل (٣-١٠): جوزة الطيب.

١٣٦



## النتائج الخاصة

– يحدد استخدامات كل نوع من أنواع الأعشاب والتوابل في المطبخ.

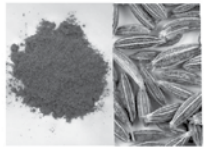
## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التعلم التعاوني / العمل الجماعي

- تهيئة الظروف المناسبة لتنفيذ النشاط في مكتبة المدرسة.
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل مجموعة، وتحديد الزمن اللازم للتنفيذ.
- تكليف كل مجموعة كتابة تقرير عن الفوائد الغذائية للأعشاب.
- توجيه مجموعات الطلبة، وحثها على التعاون فيما بينها.
- عرض مقرري المجموعات النتائج التي تتوصل إليها مجموعاتهم على الزملاء، ومناقشتها.
- التدريس المباشر / ورقة عمل
- توزيع ورقة العمل (٣-٢) المتعلقة بكتابة معاني أسماء الأعشاب والتوابل باللغة الإنجليزية.
- تكليف الطلبة كتابة معاني أسماء الأعشاب والتوابل باللغة الإنجليزية في خانة الجدول المخصصة لذلك.
- تقويم أداء الطلبة.



الشكل (٣-١١): الكومون.

## ٤-١ الكومون (Cumini)

يتميز بنكهته القوية، وهو غني جدًا بالمعادن، يستخدم في تحضير كثير من الأطباق المحلية، مثل شوربة العدس، وأطباق الفول، وخلطة الفلفل، ويضاف إلى بعض الخضراوات، واللحوم، والأسماك، والكعك المملح، والجبن المصنعة، انظر الشكل (٣-١١).

## ٥-١ الفلفل (Pepper)

يعد الفلفل من أكثر أنواع التوابل شيوعًا في العالم، وهو متوافر في الأسواق باللونين الأسود والأبيض، ويتميز برائحته الحادة وطعمه اللاذع. ويستخدم الفلفل الأسود في تحضير معظم أطباق اللحوم والدواجن والأسماك وبعض الخضراوات، أما الفلفل الأبيض فيستعمل في تحضير الصلصات والسلطات والشوربات ذات اللون الأبيض.

## ٦-١ حب الهال (Cardamom)

ثمار تجفف بعد قطفها، وتستخدم بوصفها مادة منكهة، للقهوة والشاي والحلويات، وكثير من منتجات الخبيز، ويستعمل في إعداد أطباق النقانق، والصلصات، ومرق اللحم، ويفضل شراء حب الهال كما هو، وطحنه عند الحاجة.

## ٧-١ كبش القرنفل (Clove)

تجمع البراعم الزهرية قبل تفتحها، وتجفف في الشمس، تتميز برائحة عطرية تشبه رائحة عطر القرنفل، إضافة إلى طعمه الحاد واللاذع، ويستخدم لإكساب الأطعمة نكهة طيبة، ويستعمل في معظم أطباق اللحوم والخضراوات بكميات قليلة، وفي منتجات الخبيز، والمخللات وبعض المشروبات، وفي خلطات حشوات بعض المعجنات.

## ٨-١ القرفة (Cinnamon)

تنتمي إلى عائلة التوابل القشرية، وهي لحاء النبات، وتستخدم مشروبًا بديلًا عن الشاي، أما القرفة المطحونة فتستخدم في كثير من الأطعمة، كاللحوم والسجق، وكثير من أنواع الحلويات ومنتجات الخبيز، إذ إنها تضيف نكهة ورائحة طيبة للمنتجات.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

### مراعاة الفروق الفردية

#### علاج

#### إثراء

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: الملاحظة.

– أداة التقويم: قائمة رصد (٣-١).

#### التكامل الأفقي

#### التكامل الرأسي

#### مصادر التعلم

##### للمعلم

– بطارسة، منيرة وآخرون، دليل النباتات الطبية والعطرية، الجمعية الملكية لحماية الطبيعة، وزارة التربية والتعليم، ٢٠١٠م.

##### للطالب

– Clevely، Andi، – Herbs and Spices، USA 2000.

– المومني، أيمن، المبادئ الأساسية لمشاريع إنتاجية زراعية، عمان، ٢٠٠٩م.

#### ١٩- الزعفران (Saffron)



ينتمي إلى عائلة الأعشاب والتوابل الزهرية، لونه أصفر، ويحتوي على مادة ذات نكهة قوية، ويستخدم في تحضير بعض أطباق اللحوم والخضراوات، لإعطاء طعم ولون مميزين، في حين يستخدمه أهل الجزيرة العربية بوصفه مادة منكهة وصابغة للقهوة العربية. والزعفران عالي الجودة وغالي الثمن، انظر الشكل (٣-١٢).

#### ٢٠- السماق (Sumac)



ينتمي إلى عائلة التوابل القشرية، فيكون على هيئة حبيبات صغيرة متدلية، كالعنقود، يتميز السماق بطعمه الحامضي، ويستخدم في إعداد أقراص السبانخ والزعتر، وفي مقالي الخضراوات، مثل الباذنجان، وفي اللحوم البيضاء، كمسخن الدجاج، ويدخل في خلطة الزعتر، وفي إعداد أطباق بعض أنواع السلطات والمقبلات.

#### ٢١- ملح الطعام (Sodium Chloride-Salt)

يوجد لملح الطعام مصدران: الصخور، ومياه البحر، وقد يضاف إليه اليود، ومواد مضادة للتكتل، وكربرونات الكالسيوم أو المغنيسيوم. ويستخدم في إعداد أطباق الطعام وطهوه؛ بإضافة كمية قليلة منه، لتحسين مذاق الطعام.

#### ٢٢- الخل (Vinegar)

الخل الطبيعي ينتج من تخمير المستخلصات التي تحتوي على السكر، كالعنب، وعصير التفاح، والتمر، بتخمير السكريات (تحويلها إلى كحول)، ثم أكسدة الكحول، إلى خل باستخدام بكتيريا حمض الخليك. ويوجد في الأسواق ما يُسمى بالخل الأحمر، أو الخل الأبيض، وهو حمض الخليك النقي المقطر المذاب في الماء، ويدخل في إعداد بعض الصلصات، كصلصة المايونيز، ويستعمل مادة حافظة في المخلات.

## النتائج الخاصة

- يتعرف أهمية حفظ الأعشاب والتوابل وتخزينها.
- يبين الأمور الواجب مراعاتها عند حفظ الأعشاب والتوابل.
- يتعرف كيفية تحضير الأعشاب والتوابل للاستعمال.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التدريس المباشر / أسئلة وأجوبة

- التمهيد بطرح الأسئلة الآتية:
- كيف تحفظ التوابل في منزلك؟
- هل يفضل شراء كميات كبيرة أم صغيرة من الأعشاب والتوابل للاستهلاك المنزلي؟
- برأيك، ما الأمور الواجب مراعاتها عند حفظ الأعشاب والتوابل؟
- بناءً على ما درسته في الحصة السابقة، هل تستخدم الأعشاب والتوابل كما هي عند قطافها أم تتعرض لعمليات تحضير مسبق قبل إضافتها إلى الطعام؟
- الاستماع إلى إجابات الطلبة، ومناقشتها، ثم تدوين الصحيح منها على السبورة.

## التعلم التعاوني / المناقشة

- تقسيم الطلبة إلى أربع مجموعات، وتعيين مقرر لكل منها.
- تكليف المجموعات البحث في مصادر المعرفة المتاحة عن فوائد استخدام الأعشاب والتوابل في تحضير الطعام وإعداده، ودراسة الأمور الواجب مراعاتها عند حفظ الأعشاب والتوابل.
- عرض مقرر كل مجموعة ما تتوصل إليه مجموعته من نتائج، ومناقشتها مع بقية المجموعات.
- إدارة المعلم النقاش، وتصويب الأخطاء إن وجدت، وتدوين أهم الأفكار على السبورة.

## حفظ الأعشاب والتوابل وتخزينها

## ثانياً

يراعى عدم شراء كميات كبيرة تزيد عن الحاجة من الأعشاب والتوابل العطرية، وأن تكون المواد الأولية من الأصناف الجيدة ذات لون طبيعي وخالية من الشوائب، لذا يفضل تخزين الأعشاب والتوابل بصورتها الأولية وطحن الكميات اللازمة منها، حسب الحاجة اليومية، أو الأسبوعية، اعتماداً على مدى حساسية أنواع الأعشاب أو التوابل، إذ يراعى تخزينها في ظروف مناسبة للمحافظة على مواد النكهة وخصائصها؛ لأن معظم مواد النكهة تحتوي على مواد طيارة تحتاج إلى العناية في عملية تخزينها بصورة صحيحة وسليمة.

وفيما يأتي أهم الأمور الواجب مراعاتها في حفظ الأعشاب والتوابل:

- 1- تجفيف الأعشاب والتوابل جيداً في الهواء، وعدم تعريضها تعريضاً مباشراً لأشعة الشمس قبل عملية حفظها.
- 2- حفظ الأعشاب والتوابل بعد تجفيفها في أوعية زجاجية نظيفة، قابلة للإغلاق المحكم.
- 3- حفظ العلب في مكان جاف، بعيداً عن الضوء والحرارة والرطوبة.
- 4- كتابة اسم المادة المحفوظة على العلب.
- 5- وضع الأصناف ذات الرائحة النفاذة بعيداً عن الأطعمة الجاهزة.
- 6- تفقدها باستمرار للتأكد من عدم فساده، أو انتهاء صلاحيتها.

## قضية للمناقشة

ناقش مع أفراد مجموعتك الإجراءات الواجب مراعاتها عند حفظ الأعشاب والتوابل وتخزينها، واعررض النتائج التي تتوصل إليها مع زملائك في الصف.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

### مراعاة الفروق الفردية

#### علاج

#### إثراء

– تكليف الطلبة البحث في الكتب المتوافرة في مكتبة المدرسة عن طرائق تحضير البهارات والتوابل، ثم تدوينها في دفاترهم، ومناقشة الزملاء فيها.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم: الملاحظة.
- أداة التقويم: سلم تقدير (٣-٢).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

– كتاب التربية المهنية، الصف العاشر الأساسي، الوحدة الثالثة، الدرس الأول: المشاريع الزراعية الإنتاجية.

### مصادر التعلم

#### للمعلم

– Herbs and Spices، Clevely، Andi : Lorenz Books، USA 2000

#### للطالب

– بطارسة، منيرة وآخرون، دليل النباتات الطبية والعطرية، الجمعية الملكية لحماية الطبيعة، وزارة التربية والتعليم، ٢٠١٠م.

### ثالثاً تحضير الأعشاب والتوابل للاستعمال

تستعمل الأعشاب والتوابل بصور مختلفة في الطهو، فمثلاً يمكن استعمالها كما هي (من دون طحن) لاستخلاص نكهتها في أثناء طهوها، ثم تنزع من الطعام، كورق الغار، أو حب الهال، والقرفة عند طهو اللحوم في الماء، ومن الأفضل وضع البهارات أو الأعشاب المطحونة داخل صرة من القماش تسمى الباقية العطرية، ثم تلقى في طنجرة الطهي بعد وضع مواد الطعام، ثم تُخرج منها بعد مدة. ومن الأمثلة على ذلك استخدام البهارات في إعداد الشوربات والمرق واليخانات، أما الصورة الأكثر شيوعاً في الاستعمال فهي إضافة البهارات المطحونة لتبقى جزءاً من الطعام مثل أطباق الأرز وغيرها، وفي الأحوال جميعها ينبغي معاينة المواد الأولية، والتأكد من جودتها، وخلوها من الحشرات، ونقاها من الشوائب قبل إضافتها إلى الطعام.

تحضّر الأعشاب والتوابل بصور مختلفة، فبعضها يجب أن يستعمل ناعماً، وبعضها لا يحتاج إلى أكثر من فرك براحة اليد، كما في النعناع والزعرور الجافين، ومن الأمور المهمة في استعمال الأعشاب والتوابل مراعاة التوقيت المناسب عند إضافتها إلى الطعام، فقد تضاف في البداية، أو الوسط، أو النهاية، للحصول على النكهة المطلوبة.

#### قضية للبحث

ابحث مع أفراد مجموعتك في مصادر المعرفة المتوافرة لديك (كتب، نشرات، إنترنت... إلخ) عن فوائد استخدام الأعشاب والتوابل في تحضير الطعام وإعداده، ثم اعرض نتائج ما تتوصل إليه على زملائك في الصف بإشراف معلمك.

نشاط (٣-١)
بالتعاون مع زملائك ازرع بعض الأشتال في حديقة المدرسة، أو في أحواض وأوعية خاصة لذلك، مراعيًا الموسم الذي يناسب هذه الأشتال، ثم ناقش ذلك مع زملائك، بإشراف معلمك.

## النتائج الخاصة

- يتعرف بعض خلطات الأعشاب والتوابل، وكيفية تحضيرها.
- يزرع أشتالاً متنوعة.

## المفاهيم والمصطلحات

الأعشاب العطرية.

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التعلم عن طريق النشاط / المناقشة ضمن فريق

تنفيذ النشاط (٣-١)

- تحضير بعض الأشتال (مثل: الميرمية، وحصا البان، والزعتر، والخزامى)، والأدوات والمعدات اللازمة للزراعة.
- تجهيز قطعة صغيرة من الأرض في حديقة المدرسة للزراعة.
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل منها.
- زراعة المعلم عدداً من الأشتال.
- تكليف المعلم مجموعات الطلبة زراعة الأشتال بإشرافه، وتحديد الزمن اللازم للتنفيذ.
- متابعة أداء المجموعات في أثناء التنفيذ، وإرشادها، وتوجيهها، ومناقشتها في الأعمال التي قامت بها.
- تقييم أداء المجموعات.

التعلم التعاوني / العمل الجماعي

- تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل منها، وتكليفها بمناقشة الآتي:
  - خلطة الكاري.
  - خلطة الزعتر.
  - خلطة التوابل العربية.
  - خلطة التوابل الخليجية.
- عرض مقرر كل مجموعة النتائج التي تتوصل إليها مجموعته، ومناقشتها مع بقية المجموعات، ثم تلخيصها على السبورة.

التعلم عن طريق النشاط / الزيارة الميدانية

- تكليف الطلبة تنفيذ النشاط (٣-٢)، وذلك بزيارة محل لتجارة البهارات (العطارة).
- كتابة تقرير عن أسس تشكيل خلطة البهارات العربية.
- عرض التقرير على زملاءه، ومناقشته داخل الصف.

التعلم عن طريق النشاط / المناقشة ضمن فريق

- الطلب إلى الطلبة ذكر أنواع أخرى من الأعشاب والتوابل لم تذكر في الدرس، ومناقشتها، وعرض ما يتوصلون إليه أمام زملائهم، ثم إضافة المعلم أية معلومات أخرى، وإدارته النقاش، ثم تدوين أهم المعلومات على السبورة.

الملاحق ملحق (٣-٢) من أدوات التقييم.

## رابعاً تحضير بعض الخلطات من الأعشاب والتوابل

هناك كثير من خلطات الأعشاب والتوابل، فمثلاً هناك خلطات للشواء، وأخرى للأسماك، وخلطات (للبيتزا) وخلطات للقعدة الخيلية، وخلطات للكيسة الخليجية، وخلطات للفلفل. ومن أشهر الخلطات محلياً الزعتر، وعالمياً خلطة (الكاري). والطاهي الماهر يستطيع بالخبرة والتجربة أن يركب خلطات مناسبة، تكسب الطعام نكهة مميزة. وفي ما يأتي وصف مختصر لخلطات (الكاري)، والزعتر، والتوابل العربية، والخليجية.

١- خلطة الكاري

تتكون عادة من مكونات عدّة، وهي بذور الكزبرة، وبذور الكمون، والكركم، وكبش القرنفل، والثوم وأوراق الكاري، وبذور الشومر، والزنجبيل، والفلفل الحار، والخردل، والفلفل الأحمر، والملح، والفلفل الأسود، وبذور الخشخاش، واليانسون، وحب الهال، وبذور الكراث، والقرفة، وبذور الشبث، والبصل، وجوزة الطيب، والفلفل الأبيض. تختلف هذه الخلطات والكميات من طاهٍ إلى آخر، وحسب المنطقة والذوق، وتستعمل في تطيب مذاق الدواجن والأرز والأسماك واللحوم، وبعض الشوربات، والصلصات وبعض الخضراوات.

٢- خلطة الزعتر

تؤكل خلطة الزعتر عادة مع الخبز وزيت الزيتون، وبخاصة في وجبات الإفطار، وتعدّ منها أقراص الزعتر (المناقش)، وهي تتكون من أوراق الزعتر المجففة المطحونة، والسماق، والسمن.

٣- خلطة التوابل العربية

تختلف من بلد إلى آخر، ولكن المتعارف عليه، وخصوصاً في بلاد الشام أنها خليط من الفلفل الأسود، والبابريكا، والكمون، والكزبرة، وكبش القرنفل، والقرفة، وجوزة الطيب، والبهار (حب الهال)، وتستخدم بعد طحنها في كثير من الأطباق المحلية.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

### مراعاة الفروق الفردية

علاج

إثراء

### استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم: الملاحظة.
- أداة التقويم: سلم تقدير (٢-٣).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسّي

- كتاب التربية المهنية، الصف السادس الأساسي، الوحدة الثالثة، نباتات الزينة،  
الدرس الأول: خدمة نباتات الزينة، العناية بالأشتال وزراعتها.

### مصادر التعلّم

للمعلّم

- Clevely، Andi، - Herbs and Spices، Lorenz Books، USA 2000.

للطالب

- يوسف، عبد الله، مهارات الطبخ، مكتبة الجامعة، أبو ظبي، ٢٠٠٧ م.

هي مزيج من الفلفل الأحمر والكمون، والقرفة، واللومي، وكبش القرنفل، والفلفل الأبيض والأسود، والهيل، وجوزة الطيب، والكزبرة، والزعفران، تطحن جيدًا، وتستخدم في إعداد الأكلات الخليجية، ومنها الكبسة.

نشاط (٢-٣)

أذهب برفقة مجموعتك إلى محل لتجارة البهارات (العطار)، وكتب تقريراً عن أسس تشكيل خلطة البهارات العربية، واعرض ما تتوصل إليه على زملائك في الصف.

### قضية للمناقشة

ناقش مع أفراد مجموعتك أنواعاً أخرى من الأعشاب والتوابل لم تذكر في الدرس، واعرض ما تتوصل إليه على زملائك في الصف.

## النتائج الخاصة

- يذكر بعض أنواع المكسرات المتوافرة في السوق.
- يوضح طرائق حفظ المكسرات، وتخزينها، وصفات الجودة فيها.

## المفاهيم والمصطلحات

الجودة.

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التدريس المباشر / أسئلة وأجوبة

- التمهيد للموضوع بطرح الأسئلة الآتية ومناقشتها مع الطلبة:
- ماذا تعرف عن المكسرات؟
- تخيل نفسك في محمص، ما أنواع المكسرات التي يمكن أن تراها؟
- اذكر بعض أنواع المكسرات التي تستخدم في الطبخ والحلويات.
- تعدد المكسرات من الأغذية الغنية بالدهون. برأيك، ما أهم الأمور الواجب مراعاتها عند حفظها وتخزينها؟
- إذا أردت شراء بعض المكسرات، فكيف تعرف أنها جيدة أم لا؟
- ربط إجابات الطلبة بموضوع الدرس ومناقشتهم فيها، وتصويب الأخطاء.
- تدوين نتائج النقاش على السبورة.

## المكسرات

## خامسًا

تصنف المكسرات من النباتات الوحيدة البذرة ذات الغلاف الجاف القاسي الذي ينبغي كسره لاستخدام البذرة، ومن أهم المكسرات الشائع استعمالها في إعداد الأطعمة اللوز، والجوز، والصنوبر، والقوق السوداني، والفسق الحلبي، والبندي. تستخدم المكسرات في الشرق الأوسط وأوروبا لتبخين قوام صلصات اللحوم والدواجن، وفي الحلوى والسكري والمارزبان وحشوات الحلويات، وقد دخلت في صناعة الحلويات والمعجنات والمهليبات، وفي المشروبات الساخنة، وتستخدم للتزيين في كثير من الأكلات العربية، مثل الأوزي، والمقلوبة، والمنسف، وغيرها.

١- أنواع المكسرات

من أهم أنواع المكسرات المعروفة ما يأتي:

أ - اللوز (Almond): يعدّ اللوز من أشهر المكسرات في العالم، ويوجد منه صنفان: اللوز المرّ الذي لا يؤكل، ولكن يستخلص منه مركب يستعمل في تطيب بعض الأطعمة. واللوز الحلو يستخدم في المعجنات والحلويات، وفي التزيين، وفي حشوات بعض الفطائر، كالفطائف، وقد يحمص بالسكر، أو القطر، أو العسل، وقد يطحن ويرش على الزبدة.

ب- الجوز (Walnut): يؤكل الجوز نيئًا، أو محمصًا، وهو يشبه اللوز في استخداماته، إذ يستخدم في الحلويات والمعجنات، ويطحن ليرش على بعض الشوربات والصلصات، وبعض أطباق الدجاج، وكذلك يدخل في حشوة الفطائف (الكلاج)، وبعض الحلويات الخاصة بالأعياد، كالمعمول.

ج- الصنوبر (Pinenut): يؤكل الصنوبر نيئًا، أو محمصًا أو مقلًا، يستخدم في كثير من الصلصات والشوربات، وفي تزيين بعض الأطباق، كالمنسف، وفي بعض الحشوات، كالكمة، وغيرها.

د - البندق (Hazelnut): يؤكل البندق نيئًا ومحمصًا، للتسلية، ويستخدم في بعض المعجنات، والحلويات، ومنتجات الشوكولاته.

١٤٣

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## مراعاة الضرووق الفردية

علاج

إثراء

## استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم:

- أداة التقويم:

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

## مصادر التعلّم

للمعلّم

- يوسف، عبد الله، مهارات الطبخ، مكتبة الجامعة، أبو ظبي، ٢٠٠٧م.

للطالب

- بطارسة، منيرة وآخرون، دليل النباتات الطبية والعطرية، الجمعية الملكية لحماية الطبيعة، وزارة التربية والتعليم، ٢٠١٠م.



الشكل (٣-١): الفستق الحلبي.



الشكل (٣-٤): الكاشو.

هـ- الفستق (الفول السوداني) (Peanut): يؤكل الفول السوداني محمّصًا للتسليّة، ويستخدم في تزيين الأطباق، ويستعمل نيّابًا في إعداد بعض الحلويات. و- الفستق الحلبي (Pistachio): يؤكل الفستق نيّابًا، أو محمّصًا للتسليّة، ويستخدم في تزيين الحلويات الشرقية، وحشوها، انظر الشكل (٣-١٣).

ز- كاشو (Cashewnut): ينمو (الكاشو) على شجرة صغيرة الحجم، أوراقها عريضة وطويلة، ويستخدم في العديد من الأطعمة الساخنة، والباردة والحلويات، ويؤكل محمّصًا للتسليّة، انظر الشكل (٣-١٤).

٢- حفظ المكسرات وتخزينها

تعدّ المكسرات غير المقشورة صالحة للتخزين، لأوقات طويلة، إن لم تتعرض للرطوبة والحرارة، أمّا المقشورة فيجب حفظها مبرّدة، في أوعية قابلة للإغلاق المحكم، بعيدًا عن الحرارة، والرطوبة والضوء.

٣- صفات الجودة في المكسرات

هناك أمران يجب التنبيه لهما عند شراء المكسرات واستعمالها، وهما: خلو المنتج من التزنج، ومن الإصابة بالعفن والحشرات، والأمران متلازمان إلى حدّ ما. إن استعمال مكسرات متزنخة، أو متعفنة لا يفسد نكهة الطعام فحسب، بل قد يسبب مشكلات صحية، لاحتوائها على سموم العفن، وتُعرف المكسرات المتزنخة بلونها الداكن من الداخل. وللحفاظ على جودة المكسرات ينبغي شراؤها بالقدر المطلوب للاستعمال اليومي.



تمرين (٣-١): منقوع الدجاج بالأعشاب العطرية.  
تمرين (٣-٢): منقوع السمك بالأعشاب والتوابل.

## النتائج الخاصة

- يتعرف خطوات إعداد منقوع الدجاج بالأعشاب العطرية.
- يتعرف خطوات إعداد منقوع السمك بالأعشاب والتوابل.
- يجهز المواد اللازمة لإعداد منقوع الدجاج بالأعشاب العطرية.
- يجهز المواد اللازمة لإعداد منقوع السمك بالأعشاب والتوابل.
- يعد منقوع الدجاج بالأعشاب العطرية.
- يعد منقوع السمك بالأعشاب والتوابل.

## المفاهيم والمصطلحات

منقوع.

## السلامة المهنية

- الحذر عند استخدام السكين.

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التدريس المباشر / أسئلة وأجوبة

- التمهيد بربط موضوع الدرس الحالي بما درس سابقاً من الوحدة نفسها، وذلك بطرح الأسئلة الآتية:
- ما التوابل والأعشاب والمواد الأخرى التي قد تستعملها في التتبيل (المنقوع)؟
- برأيك، كم يستغرق نقع الدجاج أو السمك حتى يصبح جاهزاً للشهي أو التحمير؟
- هل توجد خلطات أو صلصات جاهزة في السوق يمكن شراؤها لنقع الدجاج أو السمك وتبيله بها قبل الشهي والتحمير؟
- الاستماع إلى إجابات الطلبة ومناقشتها، ثم تدوين الصحيح منها على السبورة.
- التعلم عن طريقة النشاط / التدريب
- تنفيذ التمرينين (٣-١)، و (٣-٢) كما يأتي:
- تجهيز المواد والأدوات والمعدات اللازمة لتنفيذ التمرينين معاً؛ نظراً إلى سهولة كل منهما، وارتباطهما معاً من حيث المواد المستخدمة في التنفيذ.
- تنفيذ المعلم التمرينين الواحد تلو الآخر أمام الطلبة.
- تقسيم الطلبة إلى ست مجموعات، وتعيين مقرر لكل منها.
- تنفيذ كل ثلاث مجموعات أحد التمرينين بالتناوب بحسب تسلسل خطوات ورودها في كتاب الطالب، بعد تحديد الزمن اللازم للتنفيذ.
- متابعة المجموعات في أثناء العمل، وتوجيهها، وتصويب الأخطاء إن وجدت.
- تقويم أداء المجموعات.
- تدوير مجموعات العمل.
- تكليف الطلبة تنظيف مكان العمل بعد أداء التمرينين.

## الملاحق

ملحق (٣-٣)، و (٣-٤) من أدوات التقويم.

تمرين (٣-١) منقوع الدجاج بالأعشاب العطرية (Herbs chicken marinade)

## النتائج العملية

أن يُعدّ منقوع الدجاج بالأعشاب العطرية.

## المعلومات النظرية

يستعمل هذا المنقوع للدجاج المسحب المشوي وكذلك المقلي، ويعدّ هذا المنقوع أساسياً لنكهة الدجاج، ويستعمل كذلك (للبروستد)، و(الإسكالوب)، انظر الشكل (١).



الشكل (١): دجاج منقوع بالأعشاب العطرية.

## المقادير

- عصير ليمون بمقدار (٢٠٠) مليلتر.
- زيت نباتي بمقدار (١٠٠) مليلتر.
- خل أبيض بمقدار (١٢٠) مليلتر.
- (٣) أسنان من الثوم المدقوق على نحو ناعم.
- خردل بمقدار (٧٠) غراماً.
- (١٥) غراماً أوريغانو (زعتر بري).
- فلفل أسود بمقدار ملعقة صغيرة.
- ملح بمقدار ملعقة المائدة.
- فلفل أبيض بمقدار ملعقة صغيرة.

## التجهيزات اللازمة

- وعاء عميق.
- مدقة ثوم.
- مضرب معدني.
- عصارة ليمون.

١٤٥

تمرين (٣-٢) منقوع السمك بالأعشاب والتوابل (Herbs fish marinade)

## النتائج العملية

أن يُعدّ منقوع السمك بالأعشاب والتوابل.

## المعلومات النظرية

يعدّ منقوع السمك مهمّاً جداً لإعداد السمك بطرق الطهي المختلفة، وخاصة المقلي والمشوي، وهذا المنقوع ضروري لإعطاء السمك الطعم والنكهة عند طهيه. ومن الأعشاب التي تصلح لتتبيل المأكولات البحرية بصورة عامة نبات الشبت، وللحصول على نكهة طيبة يجب تجهيز المنقوع مسبقاً، انظر الشكل (١).



الشكل (١): سمك سالمون منقوع بالأعشاب العطرية.

## المقادير

- (٢٠٠) مليلتر من عصير الليمون.
- (١٥٠) مليلتر من الزيت النباتي.
- (١٠٠) مليلتر من الخل الأبيض.
- سنّاً ثوم مدقوقتان دقاً ناعماً.
- (٥٠) غراماً من الخردل.
- ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض.
- ملعقة صغيرة من الملح.
- ملعقة صغيرة من الكمون.

## التجهيزات اللازمة

- وعاء عميق.
- مدقة ثوم.
- مضرب معدني.
- عصارة ليمون.

١٤٧

## معلومات إضافية

- يفضل استخدام أوعية زجاجية أو (ستانلس ستيل) في إعداد المنقوع وحفظه؛ خوفاً من تفاعل المعدن مع مكونات المنقوع.
- يحفظ المنقوع في الثلاجة في درجة حرارة (٠-٥)°س.

## الزمن المتوقع عملي (ثلاث ساعات).

### مراعاة الضروقات الفردية

#### علاج

– تكليف الطلبة تنفيذ التمرين العملي في المنزل بمساعدة أفراد العائلة، ثم عرض النتائج على المعلم والزملاء في الصف.

#### إثراء

### استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.
- أداة التقويم: سلم تقدير عددي (٣-٣)، و (٣-٤).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

#### للمعلم

– يوسف، عبد الله، مهارات الطبخ، مكتبة الجامعة، أبو ظبي، ٢٠٠٧م.

#### للطالب

#### خطوات تنفيذ التمرين

- دق الثوم حتى يصبح ناعماً، ثم ضعه في وعاء عميق.
- أضف الخردل والزيت وعصير الليمون والخل الأبيض والزعر والمالح والفلفل.
- اخفق المكونات في المضرب جيداً حتى تتجانس معاً، وتصبح جاهزة للنقع.
- احفظ المنقوع في الثلاجة لحين الاستعمال.

#### تمرين عملي

أعد منقوع الدجاج بالأعشاب باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

#### معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداؤك بتعبئة قائمة الرصد (الشطب) الآتية:

الرقم	معايير الأداء	نعم	لا
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.		
٢	جهزت الأدوات المطلوبة لتنفيذ التمرين.		
٣	دققت الثوم حتى أصبح ناعماً، ثم وضعته في وعاء عميق.		
٤	أضفت الخردل، والزيت، وعصير الليمون، والخل الأبيض، والزعر، والمالح، والفلفل.		
٥	خفقت المكونات بالمضرب جيداً حتى تتجانس معاً، وأصبحت جاهزة.		
٦	حفظت منقوع الدجاج في الثلاجة لحين الاستعمال.		
٧	نظفت مكان العمل، والمعدات، والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.		

١٤٦

#### خطوات تنفيذ التمرين

- دق الثوم على نحو ناعم، ثم ضعه في وعاء عميق.
- أضف إلى الثوم الزيت وعصير الليمون والخل والخردل والكمون.
- اخفق المكونات بواسطة السلك المعدني جيداً حتى تتجانس الخليط، ويصبح جاهزاً للنقع.
- احفظ المنقوع في الثلاجة لحين الاستعمال.

#### ملاحظة مهمة

- يفضل عدم استخدام الملح في أثناء تجهيز المنقوع، لأن بعض أنواع المأكولات البحرية لا تكون بحاجة إلى كمية كبيرة من الملح، ولأن استخدامه في عملية النقع يسبب خروج العصارة من المادة المنقوعة.
- تختلف مكونات منقوع السمك بحسب طريقة الإعداد.
- يجب عدم حفظ المنقوع في وعاء مصنوع من الألمنيوم.

#### تمرين عملي

أعد منقوع السمك باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

#### معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداؤك بتعبئة قائمة الرصد (الشطب) الآتية:

الرقم	معايير الأداء	نعم	لا
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.		
٢	جهزت الأدوات المطلوبة لتنفيذ التمرين.		
٣	دققت الثوم دقاً ناعماً، ثم وضعته في وعاء عميق.		
٤	أضفت إلى الثوم الزيت، وعصير الليمون، والخل، والخردل، والكمون.		
٥	خفقت المكونات بالسلك المعدني جيداً، حتى تتجانس الخليط، وأصبح جاهزاً للنقع.		
٦	حفظت منقوع السمك في الثلاجة لحين الاستعمال.		
٧	نظفت مكان العمل، والمعدات، والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.		

١٤٨

### إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## النتائج الخاصة

- يتعرف خطوات إعداد منقوع اللحوم البقرية (الفيليه) بالأعشاب العطرية.
- يعد منقوع اللحوم البقرية (الفيليه) بالأعشاب العطرية.

## المفاهيم والمصطلحات

الفيليه.

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التعلم عن طريق النشاط / التدريب

- التمهيد بتذكير الطلبة بما تعلموه في الحصة العملية السابقة، نظرًا إلى تطابق التمرين (تقريبًا) مع التمارين السابقة من حيث: المواد، والأدوات، والتجهيزات اللازمة للتنفيذ.
- تجهيز المواد والأدوات والمعدات اللازمة لتنفيذ التمرين (٣-٣): منقوع اللحوم البقرية (الفيليه).
- تنفيذ المعلم التمرين حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.
- تقسيم الطلبة إلى أربع مجموعات، وتعيين مقرر لكل مجموعة.
- تكليف المجموعات بتنفيذ التمرين.
- متابعة المجموعات في أثناء العمل، وإرشادها، وتصويب الأخطاء إن وجدت.
- تقويم أداء المجموعات.
- تكليف الطلبة بتنظيف مكان العمل بعد أداء التمرين.

منقوع اللحوم البقرية (الفيليه) بالأعشاب العطرية  
(Herbs beef marinade)

تمرين (٣-٣)

النتائج العملية

أن يعدّ منقوع اللحوم البقرية بالأعشاب العطرية.

المعلومات النظرية

تبل اللحوم بأعشاب وبهارات مختلفة تبعًا لطريقة الإعداد، فالإنجليز يفضلون إضافة حصى البان والخردل، والهنود يفضلون إضافة عشبة الكاري والبهارات الحارة، والشرقيون يفضلون إضافة الريحان والزعتر والبهارات المعتدلة الحرارة، انظر الشكل (١).

المقادير

- (٥٠) مليمترًا من الزيت النباتي.
- (٢٥) مليمترًا من الفلفل الأسود المجروش.
- (١٠) غرامات من حصى البان.
- ملعقة صغيرة من الملح.

التجهيزات اللازمة

- وعاء عميق.
- مضرب سلك معدني.

خطوات تنفيذ التمرين

- ضع في وعاء عميق الزيت، والفلفل الأسود المجروش، وحصى البان، والملح.
- اخفق المكونات جميعها جيدًا بمضرب السلك، حتى تتجانس، وتصبح جاهزة للنقع.



الشكل (١): شرائح لحوم منقوعة بالأعشاب العطرية.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

مراعاة الفروق الفردية

علاج

إثراء

– تكليف الطلبة البحث في شبكة الإنترنت عن خلطات جديدة من الأعشاب والتوابل، مثل الخلطات المكسيكية والإيطالية، ثم كتابة تقرير عنها، ثم عرضه على زملاء في الصف.

استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.
- أداة التقويم: سلم تقدير (٣-٥).

التكامل الأفقي

التكامل الرأسي

مصادر التعلم

للمعلم

– صدوف، وسيماء، وعثمان، كمال، ألف باء الطبخ، بيروت، ٢٠٠١م.

للطالب

– يوسف، عبد الله، مهارات الطبخ، مكتبة الجامعة، أبو ظبي، ٢٠٠٧م.

تمرين عملي

أعد منقوع اللحم بالأعشاب العطرية والتوابل باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك بتعبئة قائمة الرصد (الشطب) الآتية:

الرقم	معايير الأداء	نعم	لا
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.		
٢	جهزت الأدوات المطلوبة لتنفيذ التمرين.		
٣	وضعت الزيت، والفلفل الأسود، وحصى البان، والملح، في وعاء عميق.		
٤	خفقت المكونات جميعها جيداً بمضرب السلك حتى تجانست، وأصبحت جاهزة للنقع.		
٥	حفظت منقوع اللحم البقري في الثلاجة لحين الاستعمال.		
٦	نظفت مكان العمل، والمعدات، والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.		





# المستوى الرابع

٤



منهاجي

متعة التعليم الهادف



# الوحدة الأولى

## العجائن والحلويات



النتائج الخاصة

- يتعرف أسس اختيار مكونات العجائن والحلويات.
- يتعرف فوائد المواد التي تصنع منها العجائن والحلويات.

المفاهيم والمصطلحات

السلامة المهنية

النكهات.

استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التدريس المباشر / أسئلة وأجوبة

- التمهيد للموضوع بطرح الأسئلة الآتية:
- أيكم شاهد أحد أفراد أسرته يُعدُّ المعجنات في المنزل؟
- ما هذه المعجنات؟
- ما المواد التي استخدمت في العجين؟
- الاستماع إلى إجابات الطلبة، ومناقشتها، ثم تدوين الصحيح منها على السبورة.
- التعلم التعاوني/ العمل الجماعي

- توضيح مكونات العجائن والحلويات عن طريق إجراء الآتي:

- تقسيم الطلبة إلى خمس مجموعات، وتعيين مقرر لكل منها.
- تكليف كل مجموعة تأدية المهام الآتية، مع تحديد الوقت اللازم للتنفيذ:
- المجموعة الأولى: تلخيص فقرتي: مادة الطحين، والمواد الدهنية من الكتاب المدرسي، ثم تدوين ما تتوصل إليه في قصاصة ورقية (تعريفها، خصائصها، مكوناتها، أصنافها، استخداماتها)، ثم عرضه على المعلم لتقويمه.
- المجموعة الثانية: تلخيص فقرة مادة البيض من الكتاب المدرسي، ثم تدوين ما تتوصل إليه في قصاصة ورقية (تعريفها، خصائصها، مكوناتها، أصنافها، استخداماتها)، ثم عرضه على المعلم لتقويمه.
- المجموعة الثالثة: تلخيص فقرتي: مادة البيض، ومادة السكر من الكتاب المدرسي، ثم تدوين ما تتوصل إليه في قصاصة ورقية (تعريفها، خصائصها، مكوناتها، أصنافها، استخداماتها)، ثم عرضه على المعلم لتقويمه.
- المجموعة الرابعة: تلخيص فقرة مادة الخميرة من الكتاب المدرسي، ثم تدوين ما تتوصل إليه في قصاصة ورقية (تعريفها، خصائصها، مكوناتها، أصنافها، استخداماتها)، ثم عرضه على المعلم لتقويمه.
- المجموعة الخامسة: تلخيص فقرتي: مسحوق الخبيز (البيكنج باودر)، والمواد المنكهة من الكتاب المدرسي، ثم تدوين ما تتوصل إليه في قصاصة ورقية (تعريفها، خصائصها، مكوناتها، أصنافها، استخداماتها)، ثم عرضه على المعلم لتقويمه.

• متابعة المجموعات في أثناء أداء المهام، وتوجيهها.

- عرض مقرر كل مجموعة النتائج التي تتوصل إليها مجموعته على بقية المجموعات.
- تلخيص ما توصلت إليه المجموعات، ومناقشتها، وتقويمه.

تفقد التمارين بالتزامن مع المواد النظرية الآتية:	أسماء التمارين
ثالثاً: العجائن الرئيسية	تمرين (١-١) خبز الرول
	تمرين (٢-١) عجينة الباستا
	تمرين (٣-١) الأترانيا
	تمرين (٤-١) بيتزا الخضراوات
	تمرين (٥-١) فطيرة السبانخ
	تمرين (٦-١) عجينة التارت (الساليه)
	تمرين (١١-١) عجينة البقلاوة
	تمرين (١٧-١) الكروسان
	تمرين (١٧-١) عجينة (الباف بيس تري)
	تمرين (١٩-١) الكعكة الإسفنجية
رابعاً: الحلويات	تمرين (٨-١) تارت المشمش
	تمرين (٩-١) تارت الفراولة
	تمرين (١٠-١) فطيرة التفاح
	تمرين (١٣-١) وربات بالقشطة
	تمرين (١٤-١) كالأج
	تمرين (١٦-١) زنود الست
	تمرين (١٨-١) كعكة (المفهي) (الألفية)
	تمرين (٢٠-١) (جاتوه) الفواكه
	تمرين (٢١-١) كعكة السويس رول
	تمرين (٢٢-١) كعكة الفواكه المجففة
تمرين (٢٤-١) بسكويت الفواكه المجففة	

مكونات العجائن والحلويات

أولاً

تختلف العجائن والحلويات بعضها عن بعض في أنواع المكونات، وطرائق إعدادها، والمواد الإضافية المستعملة، ويدخل في إنتاجها مكونات أساسية أو ثانوية، إما أن تكون جافة، وإما أن تكون رطبة، وفي ما يأتي شرح لهذه المكونات:

- العناصر الغذائية لطحين القمح
- الفيتامينات والأملاح المعدنية والألياف الغذائية والأزويبات بنسب متبوية قليلة.
  - الدهون.
  - البروتينات.
  - الكربوهيدرات.
  - الرطوبة (الماء).

كلما قلت نسبة الاستخلاص زادت نقاوة الطحين من أجزاء النخالة.

١ - الطحين (الدقيق) (Flour) الطحين هو المنتج المستخرج من القمح النظيف بصورة جيّبات ناعمة (بودرة)، وبمحتوى رطوبي لا يزيد على ١٤٪، ويشكل الطحين المكون الأساسي في معظم المنتجات المخبوزة، ويمكن الحصول عليه من القمح بأصنافه المختلفة، ومن الذرة والشعير والأرز، ولكن عندما نذكر كلمة الطحين من دون تحديد فإننا نقصد بذلك طحين القمح. وتستخدم أنواع من القمح الصلب (Hard Wheat) في إنتاج الطحين الأكثر ملاءمة لصناعة الخبز، ولكن يستخدم القمح اللين (Soft Wheat) في إنتاج طحين أكثر ملاءمة لصناعة البسكويت والكعك.

تُعرف نسبة استخلاص الطحين بأنها كمية الطحين بالكيلو غرام المستخرج من ١٠٠ كيلو غرام من القمح النظيف المجهّز للطحن، وعلى هذا الأساس فالطحين الناتج من عمليات طحن القمح بصورة كاملة يشمل أجزاءه جميعها، ويكون استخلاصه ١٠٠٪، ويسمى طحين القمح الكامل (Whole Wheat Hour)، أو الطحين الأسمر، ويعزى هذا اللون إلى صبغة موجودة في النخالة، وكلما انخفضت نسبة الاستخلاص قلت نسبة النخالة في الطحين وأصبح اللون فاتحاً.

نشاط (١-١) زر المكبة، واكتب بحثاً تبين فيه أنواع الطحين المستخدم في صناعة العجائن والحلويات المختلفة.

إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

### مراعاة الضرووق الفردية

#### علاج

#### إثراء

- تكليف الطلبة كتابة تقرير عن ثلاثة أنواع من السكر والدقيق، واستخدامات كل منها، ثم عرضه على زملاء.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.
- أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-١).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

- كتاب التربية المهنية، الصف العاشر الأساسي، الوحدة العاشرة: العجائن والحلوى،  
الدرس الأول: العجائن، الدرس الثاني: الحلوى.

### مصادر التعلم

#### للمعلم

-Wiley-Wayne, Professional cooking, 6th Ed. USA, 2006.

#### للطالب

- توفيق، فردوس، مطبخي بين يديك، مكتبة الشباب ومطبعتها، الأردن، ٢٠٠١م.

تمرين (٢٥-١) (شوكليت فوندان)  
تمرين (٢٦-١) كريم كراميل  
تمرين (٢٧-١) الكعك الصخري  
تمرين (٢٨-١) عجينة الشو  
تمرين (٢٩-١) معمول  
تمرين (٣٠-١) الغريبة  
تمرين (٣١-١) كثافة بالجينة  
تمرين (٣٢-١) القطايف  
تمرين (٣٣-١) الهريسة  
تمرين (٣٤-١) أصابع زينب  
تمرين (٣٥-١) عوامة  
تمرين (٣٦-١) بلح الشام  
تمرين (٣٧-١) عيش السرايا  
تمرين (٣٨-١) موس الشوكولاته  
تمرين (٣٩-١) حلاوة الجبن

خامساً: مواد الغطية والحشوات

تمرين (٧-١) كريم باتيسير  
تمرين (١٢-١) القشطة المطبوخة  
تمرين (٢٣-١) كريمة الزبدة  
تمرين (١٥-١) القطر

سادساً: المثلجات

تمرين (٤٠-١) البوظة العربية  
تمرين (٤١-١) مثلجات الأناناس

١٠

### ٢- المواد الدهنية (Fat)

تعدّ الزيوت والدهون مكوناً مهماً وأساسياً لأنواع العجائن والحلويات المختلفة، وقد تكون هذه المواد الدهنية ذات مصدر نباتي، مثل الزيوت النباتية والمارجرين والسمن النباتي، أو من أصل حيواني، مثل الزبدة والسمن المنتج من الحليب، وفي ما يأتي شرح عن هذه الأنواع: أ - الزبدة: (Butter): نحصل عليها من قشدة الحليب بعد تعقيمه، إذ توضع في آلة خاصة لتجميع قطع الزبدة الذاتية فيها، وتصنّف الزبدة من المصادر الحيوانية، ولكن منها ما يصنع من أصل نباتي، وهي تتركّب من مواد دهنية بنسبة ٨٢٪، وماء بنسبة ١٦٪، وفيتامينات (أ) و (د)، ومواد نشوية بنسبة ٢٪. وتستعمل الزبدة في تحضير أنواع من العجائن والحلويات، وتحفظ بعيداً عن الضوء والهواء، وتخزّن بالتبريد في درجة حرارة (٢-٤) ممدّة محدودة، وبالتجميد على درجة حرارة (-١٨) درجة مئوية ممدّة طويلة، وينبغي أن تكون مغلّفة على نحو يمنع امتصاص الروائح.



ب- المارجرين: (Margarine): هو مزيج من الزيوت والدهون والشحوم المحقونة بمادة الهيدروجين مع الماء والحليب، ويضاف إليه الملح، والنشا، والمواد الملونة، ونكهات اصطناعية، وفيتامين (أ)، وفيتامين (د). ويمكن إعداده من الزيوت النباتية فقط،

ويسمى المارجرين النباتي، أو من الدهون والشحوم الشكل (١-١): المارجرين الحيوانية، ويسمى عندئذ المارجرين الحيواني، انظر الشكل (١-١).

### نشاط (٢-١)

ابحث عن المكونات النباتية التي يستخرج منها المارجرين، واكتب تقريراً مفصلاً عنها، ثم ناقش ذلك مع زملائك في الصف.

ج- الزيوت (Oils): تستخدم الزيوت في قلي بعض أنواع الحلويات، ويتمثل عمله في نقل الحرارة ونفش المادة المقلية، وثبات الهيكل العام للمنتج في الوسط الدهني، ولذلك يعدّ الزيت عنصراً مهماً. وتؤثر المواد الدهنية المستخدمة حسب الكمية والنوعية المضافة في جودة المنتجات، وفي ما يأتي أهم الوظائف أو الفوائد التي تؤددها المواد

١٢

## النتائج الخاصة

- يميز أنواع الطحين (الدقيق).
- يذكر مصادر المواد الدهنية ومكوناتها.
- يعدد المواد المُنكّهة.

## المفاهيم والمصطلحات

الأح، الاستحلاب.

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التعلم عن طريق النشاط / التدريب

- تكليف الطلبة تنفيذ النشاط (١-١): أنواع الطحين المستخدم في العجائن والحلويات المختلفة، والنشاط (١-٢): المكونات النباتية التي يتكون منها المرجرين، والنشاط (١-٣): صفات البيض الطازج، كما يأتي:
- تقسيم الطلبة إلى ثلاث مجموعات، وتعيين مقرر لكل منها، وتوزيع المهام عليها كما يأتي:
- المجموعة الأولى: تنفيذ النشاط (١-١) المتعلق بأنواع الطحين المستخدم في صناعة المعجنات والحلويات.
- المجموعة الثانية: تنفيذ النشاط (١-٢) المتعلق بأسماء المكونات النباتية التي يتكون منها المرجرين.
- المجموعة الثالثة: تنفيذ النشاط (١-٣) المتعلق بمكونات صفات البيض الطازج.
- متابعة المجموعات في أثناء العمل، وتوجيهها.
- عرض مقرر كل مجموعة النتائج التي توصل إليها مجموعته على بقية المجموعات، ومناقشتها، ثم تدوينها على السبورة.
- تكليف الطلبة تدوين نتائج الأنشطة في دفاترهم.

الدهنية في الحلويات والعجائن:

١. النكهة: تؤثر المواد الدهنية في نكهة الحلويات التي تدخل في صنعها، ولذلك لا بد من اختيار نوع المادة الدهنية المناسبة للحصول على النكهة المرغوبة.
٢. إعطاء الطراوة للحلويات: من الملاحظ أنه كلما كانت المادة الدهنية منتشرة على صورة حبيبات ناعمة في الخليط، كان المنتج ناعماً؛ لأن المادة الدهنية في هذه الحالة تحيط بحبيبات الطحين، وتمنع وصول الماء إليها، مما يمنع تكوّن الجلوتين من المعجنات العالية الدهن، ولذلك ينبغي عند إعداد الكيك الدسم خفق المادة الدهنية مع السكر خففاً تاماً حتى يتشكل خليط متجانس القوام، مثل الكريما (creamy)؛ لأن العومة عندئذ تكون مطلوبة، ثم يضاف إليها باقي المكونات.
٣. المساعدة على انتفاخ العجين ونعومته: عند عمل الكيك الدسم مثلاً، تخفق المادة الدهنية والسكر حتى يصبح الخليط متجانس القوام، وفي أثناء الخفق يدخل الهواء، ويتمدد داخل الكيك في أثناء الخبز؛ مما يساعد على انتفاخ الكيك الدسم.

## تذكر

٣- البيض (Eggs)

صفات البيض الطازج  
- يكون الزلال متماسكاً مع الصفار، ويكون لونه أبيض وشفافاً عند كسر البيضة ووضعها في طبق.  
- الصفار يُرى على نحو دائري داخل الزلال في منتصف البيضة عند النظر إليها بواسطة الضوء.  
- الغرفة الهوائية غير موجودة عند كسر البيضة ووضعها في طبق.  
- الغرفة الهوائية صغيرة أو غير موجودة عند النظر إليها بواسطة الضوء.

يستخدم البيض عادةً في صناعة الحلويات، وهو بيض الطيور الداجنة، كالدجاج، وتتكون البيضة من زلال يغلف الصفار، يظهر على نحو كثيف وجامد في البيض الطازج، ويسمى الأح، ومن الصفار الذي يدعى المخ، وهو يظهر على نحو دائري يغلفه غشاء رقيق، ويتكون من الغرفة الهوائية التي تظهر صغيرة في البيض الطازج، وفي بعض الأحيان لا تكون موجودة، ويعدّ البيض عنصرًا أساسيًا في صنع كثير من أنواع الحلويات؛ لما له من دور في جودة المنتجات، وزيادة قيمتها الغذائية، وفي ما يأتي بعض الوظائف الرئيسة للبيض:

١٣

- ج- إعطاء اللون البني المرغوب للقشرة نتيجة كرملة السكريات بفعل الحرارة العالية.
- د- زيادة مدة الحفظ (Shelf Life)، وذلك بسبب احتفاظ السكريات بالرطوبة، واجتذابها لها، وهذا يعود إلى طبيعة السكريات المحبة للماء.

٥- الخميرة (Yeast)

- هي نبات فطري معقد التركيب يتكاثر بالتبرعم لها نكهة حسنة، وهي غنية بفيتامين (ب)، وتكون فعالة في درجة حرارة من ٢٥-٣٠°س، وتقتل إذا ارتفعت درجة الحرارة عن ذلك، ويتوقف نموها إذا كانت الحرارة منخفضة، ولها قدرة على التفاعل مع النشويات والسكريات عن طريق الأنزيمات التي تحتوي عليها، والتي ينتج بواسطتها غاز ثاني أكسيد الكربون الذي يعمل على انتفاخ العجين، وهناك أشكال تجارية عدّة من الخميرة، أهمها ما يأتي:
- أ- الخميرة الجافة النشطة (Active Dry Yeast): هي الأكثر استعمالاً منزلياً؛ لإمكانية حفظها مدة طويلة تمتد إلى بضعة أشهر في درجة حرارة الغرفة، وتزداد هذه المدة إذا حفظت في درجة حرارة منخفضة، وتتكون الخميرة الجافة من حبيبات صغيرة قابلة للانتشار في الماء (الدرجة المثلى لحلها من ٢٥-٣٠°س، ولا ينبغي تعريضها لدرجات حرارة أعلى من ذلك؛ لأن ذلك يضر بها ويقتلها).
  - ب- الخميرة السريعة الإعداد (Instant Yeast): هي خميرة جافة سريعة التفاعل وذات نشاط عال، ولا تحتاج إلى وقت لكي تنشط، بل تضاف مباشرة إلى الطحين.
  - ج- الخميرة المضغوطة (الطرية) (Compressed Yeast): تصل نسبة الرطوبة فيها إلى ٧٠٪، ومع ذلك يفضل تطريتها بقليل من الماء الدافئ قبل إضافتها إلى الطحين.

٦- مسحوق الخبز (البيكنج باور - Baking Powder)

- يتكون من حامض الطرطريك، وبيكربونات الصوديوم مع مسحوق الأرز، ويعدّ مادة رافعة لبعض أنواع الحلويات. ولاختبار صلاحية مسحوق الخبز يوضع قليل من المسحوق في كوب زجاجي، ويصب عليه ماء ساخن، فإذا حدث فوران شديد دلّ ذلك على صحته للاستعمال.

١٥

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

### مراعاة الفروق الفردية

#### علاج

– تكليف المعلم الطلبة إحضار صور لأصناف مختلفة من المواد المكونة للعجائن والحلويات، ثم عرضها على زملائهم على شكل لوحة تعلق على الجدار، وذلك بإشراف المعلم وتوجيهه.

#### إثراء

### استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.
- أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-١).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

#### للمعلم

-Wiley-Wayne, Professional cooking, 6th Ed. USA, 2006.

#### للطالب

– توفيق، فردوس، مطبخي بين يديك، مكتبة الشباب ومطبعتها، الأردن، ٢٠٠١ م.

- عامل رفع (Leavening): تحول بروتينات البيض إلى حالة رغوة (Foam) عند إجراء عملية الخفق (Whipping)، إذ تتكون خلايا هوائية (فقاعات) (Air Cells) صغيرة جداً، وكلّ خلية هوائية تكون محاطة بغشاء من مكونات البيض، ولهذه الخاصية أهمية كبيرة في تحديد الحجم النهائي لبعض أنواع الكيك، مثل الكيك الإسفنجي.
- عامل استحلاب (Emulsifying): من المعروف أنه من الصعب مزج الدهون بالماء، ولكن وجود مادة مستحلبة (Emulsifier) يساعد على عملية المزج؛ لاحتواء الصفار على الليسيثين الذي يعدّ أكثر المواد المستحلبة فاعلية في المواد الطبيعية، وهذا أحد أسباب استعمال البيض في صنع الكيك.
- يستخدم بوصفه سائلاً في عمل الكيك؛ مثل الكيك الإسفنجي.
- زيادة القيمة الغذائية للمنتجات: لاحتواء البيض على نسبة جيدة من البروتينات العالية الجودة، بالإضافة إلى الدهون والأملاح المعدنية والفيتامينات.
- إعطاء اللون لبعض المخبوزات عند دهن سطحها: كما في فطيرة التفاح، وبعض أنواع المعجنات والبسكويت.

#### نشاط (١-٣)

زر مكتبة مدرستك، وكتب تقريراً عن صفات البيض غير الطازج، ثم ناقش ذلك مع زملائك في الصف.

#### ٤- السكر (Sugar)

- يستعمل السكر في صناعة كثير من منتجات الحلويات؛ لما له من أهمية في إعطاء القوام والحجم واللون المرغوب، وتؤثر كمية السكر المستخدمة ونوعيتها في صفة المنتج النهائي للحلويات، ويمكن تلخيص دور السكر في صناعة العجائن والحلويات في ما يأتي:
- إعطاء القوام والحلاوة والطراوة المرغوبة لمنتجات الحلويات.
  - زيادة حجم الكيك، إذ إنه يعمل على رفع درجة حرارة الجلتنة للنشا، ورفع درجة الحرارة التي يتجمد عندها الجلوتين، ولذلك فهو يعطي فرصة أكبر للغاز كي يتمدد قبل أن تتشكل العجينة على النحو المطلوب.

١٤

#### ٧- مواد النكهة

- يعدّ الاستخدام الصحيح لمواد النكهة من أهم الأسس المتبعة لإنتاج حلويات ممتازة، ومن أكثر مواد النكهة استعمالاً:
- الفانيليا: تعدّ أكثر مواد النكهة استخداماً في تصنيع الحلويات، وبخاصة الحلويات التي يدخل في إعدادها البيض، مثل الكيك، والكريم كراميل.
  - الفواكه: عند استعمال الفواكه الطازجة يجب أن تضاف بعناية، وبخاصة إلى العجين؛ خوفاً من تضررها عند العجن، أو فقدانها للعصير، أما الفواكه الجافة فإنها تنقع أحياناً بالماء قبل خلطها بالعجين، وتساعد هذه العملية على إبقاء توازن الماء بين الفواكه والعجين في أثناء الخبز في الفرن، أما عصائر الفواكه، كالبرتقال، والليمون، فتستخدم بدلاً من السوائل الأخرى، كالماء، والحليب؛ لإعطاء نكهات مختلفة.
  - المكسرات: تستخدم بأنواعها المختلفة، حسب الرغبة والصفة، وقد تستخدم كاملة، أو مفرومة، أو مطحونة، وتنبه أو محتصة، ويجب التأكد من خلوها من القشور القاسية والشوائب.
  - الكاكاو: يضاف على هيئة مسحوق مع المواد الجافة، وفي هذه الحالة تزداد نسبة الماء في العجينة، وكذلك تستخدم القهوة لعمل كعكة القهوة.
  - التوابل والبهارات: تستعمل بكميات متفاوتة وأكثرها استعمالاً القرفة، وجوزة الطيب، وكبش القرنفل، والهيل، واليانسون، والشومر، علماً بأن للكثير منها فوائد صحية إلى جانب كونها من المطيبات.

١٦

## النتائج الخاصة

- يتعرف الأجهزة والأدوات المستخدمة في صناعة العجائن والحلويات.
- يميز استخدامات الأجهزة والأدوات المختلفة الخاصة بصناعة العجائن والحلويات.
- يتعرف أجزاء الأجهزة ووظائفها.
- يدرك أهمية المحافظة على الأجهزة والأدوات.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

- مراعاة أسس السلامة المهنية في المشغل، خاصة تلك المتعلقة بالتعامل مع التجهيزات والأدوات.

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التدريس المباشر / أسئلة وأجوبة

- التمهيد للموضوع بطرح بعض الأسئلة، من مثل:
  - ما الأجهزة المتوفرة في مطابخ منازلكم؟
  - أيكم يعرف الأجهزة والأدوات المتوفرة في المطاعم ومحال الحلويات الكبيرة؟
  - ما الفرق بينها وبين الأجهزة والأدوات المنزلية؟
- الاستماع إلى إجابات الطلبة، ومناقشتها، وتدوين الصحيح منها على السبورة.

## التعلم عن طريق النشاط / التدريب

- تجهيز الغرفة الصفية والمشغل لتنفيذ النشاط.
- الإيعاز إلى الطلبة بالوقوف وقفة مناسبة لمتابعة تعليمات المعلم عند بدء التدريب، وتجهيز ورقة وقلم لتدوين ما سيقوله المعلم.
- عرض التجهيزات المتوفرة وتوضيح أجزائها مفصلة (أفران، طبابخ غاز، عجانات، خفاقات).

- توضيح استخدامات هذه الأجهزة، وتعليمات تشغيلها، وكيفية صيانتها.
- عرض الأدوات المتوفرة (طناجر، قلايات، سكاكين، قوالب، موازين، أدوات سكب الكريمة)، ثم بيان استخداماتها، وكيفية صيانتها.
- تدوين الطلبة ملاحظاتهم في القصاصات الورقية.
- تكليف الطلبة العودة إلى الغرفة الصفية والاطلاع على الصور الظاهرة في الصفحات: ١٧، ١٨، ١٩، ٢٠ من الكتاب المدرسي.

- شرح المعلم الموضوع يربط المعلومات النظرية بملاحظات الطلبة في المشغل.
- تقويم أداء الطلبة.

تستخدم مجموعة كبيرة من الأدوات والأجهزة لصناعة الحلويات والعجائن، وهي عامل مهم لنجاح المنتج، ويمكن تصنيف هذه الأدوات والأجهزة كما يأتي:

## ١- الأفران (Ovens)

تستخدم الأفران لإنتاج بعض أنواع الحلويات، ومن أشهر أنواع الأفران المستخدمة:



الشكل (٢-١): فرن يعمل بالهواء المضغوط.

أ - الأفران الكلاسيكية: منها الكهربائية والغازية، وهناك أنواع أخرى من الأفران ذات حجوم وقياسات ومواصفات مختلفة حسب الشركات المنتجة.

ب - الأفران بالهواء المضغوط: يتمثل عمل هذه الأفران في توزيع الهواء المضغوط بواسطة مرواح داخلية، ويوجد فيها مصدر حراري يعمل إما بالغاز، وإما بالكهرباء، وهي مزودة بمنظم للتحكم في درجات الحرارة والوقت اللازم للخبز. ولهذه الأفران حجوم مختلفة، انظر الشكل (١-٢).

## ٢- الخلاطات أو العجانات (Mixing machines)

أصبحت الخلاطات من الأجهزة الضرورية في المطبخ لخلط الأطعمة المختلفة ومزجها، وبخاصة الحلويات، ولها قياسات مختلفة، وتبلغ سعة حوضها ٥ لترات، وقد تصل أحياناً إلى ١٤٠ لترًا في المؤسسات الكبيرة، وتعمل هذه الخلاطات بجميعها بثلاث سرعات مختلفة، وتجهز بثلاث قطع تنجز أعمالاً مختلفة، أهمها المضرب الذي يستعمل لخلق البيض والكريمات، ويمكن تقسيم المضرب إلى قسمين رئيسيين، هما: مضارب الخلط (Beating) التي تستخدم لخلط العجائن، ومضارب الخفق (Whipping whisks) التي تستخدم لخلق البيض والكريمات، انظر الشكل (١-٣) الذي يبين نوعاً من أشكال الخلاطات، وهناك بعض الأمور التي يجب أن



الشكل (٣-١): شكل من أشكال الخلاطات.

ج- أداة تقطيع الدهن ومزجه بالطحين (Pastry Blender): تتكون هذه الأداة من أسلاك فولاذية غير قابلة للصدأ على هيئة أنصاف حلقات، ويجمع أطراف هذه الأسلاك يد خشبية، وتستخدم هذه الأداة لتقطيع كميات قليلة من الدهن ومزجها، أما في حالة الكميات الكبيرة فتستخدم الخلاطات.

د - المناخل (Sieves): لها هيئات وحجوم مختلفة، بعضها يصنع من أكثر من طبقة، والغرض من ذلك هو نخل الطحين مرات متتالية في عملية واحدة، ويفضل ذلك في الطحين المستعمل للكيك والبسكويت؛ لإدخال أكبر كمية ممكنة من الهواء، ويحرك الطحين عند نخله بواسطة ذراع تمتد بين طبقات السلك.

هـ - المرقي والنشابات (Rolling Pin): يصنع المرقي (الشوبك) من خشب متين، كالزبان على نحو أسطواني، وله يدان من الجهتين، وعند شرائه يجب اختيار النوع المصقول، وأن تكون اليدان مركبتين تركيباً جيداً، أما النشابة فهي على هيئة عصا خشبية، وتستعمل لعمل الرفائق، مثل رفائق البقلاوة، وتصنع على نحو أسطواني أيضاً، ولكن من دون أيدي، وهي أطول من المرقي.

و - قطعاعات البسكويت (Biscuit Cutters): أفضلها ما يصنع من الفولاذ غير القابل للصدأ، وتباع في مجموعات لها هيئات مختلفة، ويراعى عند شرائها أن تكون حوافها العليا ناعمة مستديرة، حتى لا تجرح اليد حين الضغط عليها، وأن يكون معدنها قوياً، حتى لا تتغير هيئتها بسهولة عند الاستعمال.

ز - قوالب الخبز (Baking Pans): يوجد منها هيئات متعددة، منها المستطيل، ومنها المستدير، ومنها المربع، ويختلف ارتفاع الجوانب تبعاً لغرض الاستعمال، وتصنع من معادن مختلفة، أفضلها المصقولة اللمعة؛ لأنها تعكس الحرارة بعيداً عن قالب الكعك، فينتج قالب كعك ذو لون بني فاتح وقشرة طرية غير صلبة.

ح- أدوات متنوعة لتشكيل العجائن وتقطيعها وتزيينها (Pastry Tools Forming): هناك أدوات أخرى تستعمل في صناعة الحلويات والعجائن، مثل السكاكين، والمجاريد، والقطعاعات، وأقماع تزيين الكريمة، وأجهزه تشكيل أنواع المعكرونة (الباستا)، انظر الشكل (١-٥).

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

### مراعاة الضرووق الفردية

#### علاج

- تكليف المعلم الطلبة - ضمن مجموعات - إطلاع زملائهم على التجهيزات والأدوات المتوفرة في المشغل، بإشرافه.

#### إثراء

- تكليف عدد من الطلبة كتابة تقرير عن جهاز الطبخ (Induction cooker)، ثم عرض ما يتوصلون إليه على زملائهم الطلبة.  
- الطلب إلى مجموعة أخرى عمل لوحة تعريفية (تتضمن اسم الجهاز وصورته، أو الأداة) توضح الأجهزة والأدوات المستخدمة في صناعة المعجنات والحلويات التي لم يرد ذكرها في الكتاب المدرسي، ولا تتوفر في المشغل.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم: الملاحظة.

- أداة التقويم: قائمة رصد (٢-١).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

#### للمعلم

-Wiley-Wayne, Professional cooking, 6th Ed. USA, 2006.

#### للطالب

- توفيق، فردوس، مطبخي بين يديك، مكتبة الشباب ومطبعتها، الأردن، ٢٠٠١م.

تراعى عند استعمال الخلاطات، أهمها ما يأتي:

- استعمال كمية مناسبة من المواد في وعاء الخلط، فلا تُملأ إلى آخرها، ولا توضع فيها كمية قليلة؛ لئلا يصعب مزجها.
- عدم تشغيل الخلاطات ساعات طويلة، وبصورة مستمرة، وبخاصة عند التعامل مع مواد شديدة القوام، تجنباً لارتفاع درجة حرارة المحرك، ممّا قد يسبب تعطله.
- التأكد من توازن الخلاط بحيث لا يكون مائلاً إلى أيّ جهة أثناء الدوران.
- فصل التيار الكهربائي قبل تركيب المضرب أو فكّه.
- من المفيد جداً تركيب أجهزة أمان لفصل التيار الكهربائي إذا حصل حمل زائد أو تماس كهربائي.

### ٣- الأدوات الصغيرة (Small Tools)

من الأدوات الصغيرة المستخدمة في صناعة الحلويات:

- الموازين (Scales): من أكثر الموازين استعمالاً الميزان ذو المؤشر أو العداد، وهو مكوّن من قاعدة معدنية ثقيلة، غالباً ما تكون من الفولاذ غير القابل للصدأ (Stainless)، يوجد فوقها كفة واحدة توضع المادة المراد وزنها فيها، فيتحرك المؤشر دالاً على الوزن، أما وحدة القياس المستعملة في هذا النوع فهي الكيلوغرام. ويتميز هذا النوع بدقته وحجمه المتوسط، وهناك الميزان الإلكتروني الذي يتميز بدقته المتناهية في الوزن، ولكنه لا يعمل إلا بواسطة الكهرباء، انظر الشكل (٤-١).



الشكل (٤-١): ميزان إلكتروني.

- المكاييل (Measuring Utensils): هناك مكاييل موحدة سهلة الاستعمال، بعضها زجاجي مدرج يستعمل للسوائل، وبعضها معدني يستعمل للمواد الجافة، مثل الطحين والسكر. ويعدّ الكوب الوحدة الأساسية لهذه المكاييل، وكذلك يوجد ملاعق محدّدة السعة لكيل المواد المستخدمة بكميات قليلة، مثل البهارات والملح.

١٨



الشكل (٥-١): العُدَد والأدوات الصغيرة المستخدمة في صناعة المعجنات والحلويات.

٢٠

إن تصنيع العجائن الرئيسية وتحضيرها يحتاج إلى مهارة ومعرفة جيدة؛ لأن تجهيزها جيداً يعني نجاح المنتج منها بنسبة كبيرة، وستتعرف بعض أنواع هذه العجائن والأمور المهمة لنجاحها، على النحو الآتي:

## ١ - أنواع العجائن الرئيسية

يفضل استخدام جهاز تشكيل متنوع منتجات العجائن، وتعدد أصنافها، ولكن هناك عجائن الباستا للحصول على الشكل رئيسية يمكن عمل منتجات كثيرة منها، من أهمها ما يأتي: المطلوب.

- أ - عجينة الباستا (Pasta dough): تتكون من الطحين، والبيض، وزيت الزيتون، وتعدّ هذه العجينة رئيسية في تجهيز أنواع المعكرونة والباستا جميعها، ومن هذه الأنواع:
١. اللازانيا: هي عجينة الباستا، تشكل على هيئة مستطيلات بواسطة آلة بسط عجينة الباستا الخاصة، وغالباً ما يكون لهذه العجينة لونان: الأبيض العادي، والأخضر الذي ينتج بسبب إضافة السبانخ إليها، ممّا يكسبها قيمة غذائية كبيرة.
  ٢. السباغتي: هي عجينة الباستا التي تشكّل عيداناً أسطوانية طويلة.

## نشاط (٤-١)

زر أحد معامِل المعكرونة، وانظر كيف تعدّ الباستا، واكتب تقريراً عن ذلك، وناقشه مع زملائك.

- ب- عجينة البف بيستري (الميلفيه) الطبقية (Puff Pastry Dough): هي عجينة رئيسية تستخدم على نحو كبير في الحلويات، وفي الطبخ، وتتكون من الطحين والزبدة والماء البارد، وترقّ على هيئة طبقات مرّات عدة، ثم تترك في الفلاجة مدة ربع ساعة أو أكثر بعد كلّ عملية رقّ. ويجب تحضير البف بيستري (عجينة الطبقات) في مكان بارد حتى لا تذوب الزبدة، وكي تؤثر في جودة المنتج.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## النتائج الخاصة

- يميز أنواع العجائن المختلفة بعضها من بعض.
- يوضح الاستخدامات المختلفة للعجائن.
- يتتبع خطوات إعداد العجائن المختلفة.

## المفاهيم والمصطلحات

الخميرة.

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التعلم التعاوني / العمل الجماعي

- تقسيم الطلبة إلى خمس مجموعات عمل، وتعيين مقرر لكل منها، ثم توزيع المهام عليها كما يأتي:
- المجموعة الأولى: عرض صورة عجينة الباستا، ومناقشتها من حيث مكوناتها ومشتقاتها، وتدوين ما تتوصل إليه على السبورة.
- المجموعة الثانية: عرض صورة عجينة البف بيستري، ومناقشتها من حيث مكوناتها ومشتقاتها ومزاياها، وتدوين ما تتوصل إليه على السبورة.
- المجموعة الثالثة: عرض صورة عجينة الكروسان، ومناقشتها من حيث مكوناتها ومشتقاتها ومزاياها، وتدوين ما تتوصل إليه على السبورة.
- المجموعة الرابعة: عرض صورة عجينة الشو، ومناقشتها من حيث مكوناتها ومشتقاتها ومزاياها، وتدوين ما تتوصل إليه على السبورة.
- المجموعة الخامسة: عرض صورة عجينة البيتزا، ومناقشتها من حيث مكوناتها ومشتقاتها ومزاياها، وتدوين ما تتوصل إليه على السبورة.
- حث مجموعات الطلبة على التعاون فيما بينها، والعمل بروح الفريق.
- تلخيص استجابات الطلبة، وتقويم أدائهم.
- توضيح أن هناك عجائن أخرى لم تذكر في الكتاب، وأن تعرف إعداد العجينية الرئيسية يعني تعرف أساس الكثير من منتجاتها.

## التعلم عن طريق النشاط / الزيارة الميدانية

- تكليف الطلبة تنفيذ النشاط (١-٤): زيارة معامِل المعكرونة (كيفية إعداد الباستا)، والنشاط (١-٥): زيارة أحد الفنادق (أنواع العجائن المستخدمة)، كما يأتي:
- تنظيم زيارة ميدانية إلى أحد معامِل المعكرونة، وأخرى إلى أحد فنادق الدرجة الأولى لتعرف كيفية إعداد الباستا، وأنواع العجائن المستخدمة.
- تكليف الطلبة كتابة تقرير عما شاهدوه في أثناء الزيارة، ثم عرضه على زملائهم في الصف.

## مراعاة الفروق الفردية

علاج

إثراء

## استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: الملاحظة.

– أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-٢).

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

## مصادر التعلم

للمعلم

-Wiley-Wayne, Professional cooking, 6th Ed. USA, 2006.

للطالب

– توفيق، فردوس، مطبخي بين يديك، مكتبة الشباب ومطبخها، الأردن، ٢٠٠١م.

ج- عجينة الكروسان (Croissant dough): تتكون

من الطحين و الزبدة والحليب، وهي تستخدم في إعداد الكروسان، وتشبه عجينة البف بيستري، وتعدّ على هيئة طبقات، ثم تترك مدة ربع ساعة أو أكثر بعد رفقها في كل مرة؛ لإعطاء طبقات جيدة، ثم تقطع على هيئة مثلثات متعددة لتشكيل الكروسان الذي يمكن أن يحشى بالجينة أو بالزعرتر، أو يمكن إخراجه من دون حشوه، وتقدم عادةً عند الفطور. وتتميز عجائن الرقائق بكميات الزبدة المستخدمة.

د - عجينة الشو (Choux): هي من العجائن الرئيسية المستخدمة في إعداد الحلويات، لصناعة أنواع الكليز المختلفة، وتستخدم في المطبخ أيضاً لعمل وجبات ساخنة، إذ تحشى العجينة بالصلصات المختلفة، ويمكن استخدامها في صناعة أنواع من المقبلات بعد تشكيلها وخبزها، ثم تحشى بأنواع من المأكولات الباردة.

هـ - عجينة البيتزا (Pizza Dough): أصبحت عجينة البيتزا من العجائن العالمية التي تستخدم في أنحاء العالم في صناعة المعجنات المتنوعة، وهي تتكون من الطحين والماء والخميرة، ويمكن إضافة البيض إليها.

و - أنواع من العجائن الأخرى: هناك أنواع أخرى من العجائن يصنع منها أنواع الخبز المختلفة، مثل الخبز الفرنسي (French Bread)، أو خبز (الروول) (Dough Bread Roll)، الشكل (٦-١): خبز الفوكاشيا.

وهي تتكون من الطحين والماء والخميرة، ويضاف إلى بعضها البيض، وهناك أنواع أخرى من العجائن، مثل: خبز الفوكاشيا (Focaccia)، انظر الشكل (٦-١).

نشاط (٥-١)  
زر أحد الفنادق، وسجل أنواع العجائن المستخدمة، وبين المنتجات التي يمكن إنتاجها من كل عجينة، وسجل ذلك في دفترك، وناقشه مع زملائك في الصف.



## النتائج الخاصة

- يوضح الأمور الواجب مراعاتها لضمان جودة العجائن ومنتجاتها.
- يذكر الخطوات العامة لإنتاج الأنواع المختلفة من الخبز.
- يعدد صفات جودة منتجات العجائن.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التدريس المباشر / المحاضرة

- شرح موضوع الدرس، بعمل الآتي:

- التحضير المسبق للموضوع.
- كتابة نتائج الموضوع على السبورة، وتوضيحها للطلبة بإيجاز.
- شرح الأمور الواجب مراعاتها لضمان جودة العجائن ومنتجاتها، ثم شرح الخطوات العامة لإنتاج أنواع الخبز المختلفة.
- مناقشة الطلبة وتقويمهم في ما طرح في أثناء الشرح.

## التدريس المباشر / أوراق عمل

- بيان المعلم صفات الجودة في منتجات العجائن؛ بتوزيع نماذج ورقة العمل (١-١) على الطلبة، وعمل الآتي:

- التحضير المسبق للموضوع، وتجهيز نماذج ورقة العمل.
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات عمل، وتعيين مقرر لكل منها.
- توزيع ورقة العمل على المجموعات.
- رسم الشكل (١-١٠) الظاهر في صفحة (٣٢) من الكتاب على السبورة، وبيان المقصود بالعيوب.
- تكليف المجموعات كتابة رقم السبب الصحيح للسبب للعيوب في المكان المخصص بجوار اسم كل عيب من العيوب.
- حث مجموعات الطلبة على التعاون فيما بينها.
- متابعة المجموعات في أثناء العمل، وتوجيهها.
- عرض مقرر كل مجموعة النتائج التي تتوصل إليها مجموعته على بقية المجموعات، ومناقشتها، ثم تلخيصها على السبورة.
- تقويم أداء الطلبة.

٢- الأمور الواجب مراعاتها للحصول على العجائن ومنتجات ذات جودة

- من المهم جداً عند تحضير العجائن الاهتمام بالمكونات والخطوات الصحيحة للعمل، وللحصول على جودة عالية للعجائن ومنتجاتها يجب مراعاة ما يأتي:
- أ - اختيار موادّ خام جيّدة.
- ب - كَيْل المكونات على نحوٍ دقيق، وحسب الوصفات.
- ج - استخدام الأدوات والأجهزة المناسبة.
- د - الاستمرار في العجن إلى أن تصبح العجينة متجانسة وليّنة، وتجنّب إطالة مدة العجن أكثر من اللازم؛ لأن ذلك يؤدي إلى منتج سيّئ.
- هـ - إحماء الفرن جيّداً، واختيار درجة الحرارة المناسبة قبل إدخال العجينة.
- و - عدم فتح الفرن أكثر من مرة؛ للمحافظة على درجة الحرارة المطلوبة.
- ز - أن تكون مدة الخبز كافية.

٣- الخطوات العامة لإنتاج أنواع الخبز المختلفة

هناك خطوات رئيسة يساهم تطبيقها في إنتاج أنواع الخبز المختلفة أو المعجنات بأنواعها على نحوٍ جيد ومناسب، ومن أبرز هذه الخطوات:-

- أ - وزن المكونات (Scaling Ingredients): يجب أن توزن المكونات بدقة، ويمكن قياس كمية الحليب أو الماء أو البيض بالحجم.
- ب - الخلط (Mixing): اخلط العجين حسب الوقت اللازم. تدخل في تركيبها الخميرة يؤدي حتى تصبح العجينة ناعمة ومتجانسة، ولا تلتصق بجدار إلى حجم أقل وقوام خشن. وعاء الخلط.

ج - التخمر (Fermentation): تقطع العجينة إلى كرات، ثم توزن ليكون وزنها جميعها متساوياً، وهذا يكون في العجائن التي يدخل في مكوناتها الخميرة، وتقوم الخميرة بتكوين غاز ثاني أكسيد الكربون والكحول داخل العجينة، وتجعل الجولتين أكثر ليونة، أما زيادة تخمر العجينة فيؤدي إلى عجينة رخوة القوام وسريعة الانسحاق.

٢٣

- ٤. التبريد (Cooling): بعد إتمام عملية الخبز تبدأ عملية التبريد، وذلك بوضع الأربعة على سطح مستوٍ؛ لكي نسمح للبخار والحرارة بالخروج من الخبز، وينبغي المحافظة على صفات الخبز المطلوبة عند عملية التبريد.
- ٥. التخزين (Storing): إذا أردنا استخدام الخبز خلال ٨ ساعات يمكننا تركه على الفرش (اللوحة)، وإذا أردنا استخدامه بعد مدّة أطول يجب تغليفه بطريقة مقاومة للرطوبة، ويجب أن يبرّد الخبز قبل تغليفه، وإلا فإن الرطوبة سوف تتجمع داخل كيس التغليف وتسبب فساد الخبز وتعفنه، وينبغي تغليفه بإحكام للابقاء على جودته مدة أطول.

٤ - صفات الجودة في منتجات العجائن

تعدّ طراوة المنتج ونكهته ولونه وقابلية القطع وسهولة المضغ من الصفات الجيدة لمنتجات العجائن، ويمكن تلخيص بعض العيوب الشائعة في منتجات العجائن وأسبابها في الجدول (١-١):

الجدول (١ - ١): بين العيوب الشائعة في منتجات العجائن وأسبابها.

الأسباب	العيوب
- عجن غير جيّد - كمية ملح زائدة - خميرة قليلة وعجينة غير ناضجة - حرارة فرن عالية	حجم صغير (نفس قليل)
- كمية ملح قليلة - إنضاج العجينة مدّة طويلة - حرارة فرن منخفضة	حجم كبير جداً (نفس زائد)
- طحين غير جيّد - حرارة فرن منخفضة	قشرة داكنة

٢٥

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

### مراعاة الضرووق الفردية

#### علاج

- تكليف المعلم الطلبة قراءة الموضوع في البيت، ثم مناقشته مع زملاء بإشرافه.

#### إثراء

- تكليف الطلبة كتابة أصناف الحلويات والمعجنات المشتقة من العجائن الأساسية.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم: الملاحظة.

- أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-٣).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

#### للمعلم

-Wiley-Wayne, Professional cooking, 6th Ed. USA, 2006.

#### للطالب

- توفيق، فردوس، مطبخي بين يديك، مكتبة الشباب ومطبعتها، الأردن، ٢٠٠١م.

د - التدوير (الدحيرة) (Rounding): بعد تقطيع العجينة إلى قطع حسب الوزن، تعمل كرات دائرية من هذه القطع، وهذه العملية تجعل الجلوتين يتماسك، وبشكل طبقة خارجية للكرة، وتحفظ الغازات داخل العجينة.

هـ - التجليس (وضع العجينة المقطعة كرات) داخل الفرش (Benching): بعد تشكيل العجينة على هيئة كرات توضع على سطح الفرش مدة ١٠-١٥ دقيقة؛ لإراحة الجلوتين؛ ولكي تستمر عملية التخمر.

و - التسهيل أو التشكيل (Makeup and Panning): ترق الكرات وتسط على هيئة رغيف أو لفافة (Loaves or Rolls)، ثم توضع في وعاء واسع (فرش) خاص بالفرن. ويجب وضع الأرغفة أو اللفائف (منطقة لصق العجينة) في الأسفل؛ لمنع انفلاتها (تفتحتها) في أثناء الخبز. وللأرغفة أو اللفائف أشكال كثيرة جداً.

ز - إراحة العجين بعد التشكيل (Proofing): هي استمرار لعملية التخمر التي يزداد حجم العجين المشكل خلالها (العجينة التي شكلت على هيئة أرغفة أولفائف)، والخبازون يميزون بين عملية التخمر (Fermentation) وعملية إراحة العجين بعد التشكيل (Proofing) قبل إدخال العجينة في الفرن؛ لأن حرارة هذه العملية أعلى من حرارة التخمر.

#### فُحْر؟

لماذا ينبغي عدم ترك العجينة مدة طويلة من دون خبز؟

ح - الخبز (Baking): تحدث للعجينة أثناء الخبز تغيرات عدّة، منها:

١. انتفاخ في حجم الخبز نتيجة للبخار والغازات داخل العجينة وتمدد هذه الغازات، وفي أثناء الخبز تقفل الخميرة ولا تعود تعمل.
٢. يتجمد (يتجلط) البروتين ويتماسك النشا متحوّلاً إلى جلاتين أي أنّ العجينة تتشكل على النحو المطلوب.
٣. التشكل النهائي للعجينة واكتسابها اللون البني وقسوة السطح: ويكون ذلك بالتحكم في حرارة الفرن حسب نوع العجينة التي بداخله، فاللفائف تحتاج إلى درجة حرارة أشدّ مما تحتاج إليه الأرغفة.

٢٤

قشرة باهته	- سكر قليل. - درجة حرارة منخفضة.
قوام رديء	- إنضاج نهائي مدة طويلة. - حرارة فرن منخفضة. - خميرة غير جيّدة.
قشرة سميكة	- سكر قليل. - عجينة قديمة.
تقلص العجينة أثناء الخبز	- انخفاض نسبة الدهن. - ارتفاع نسبة الماء. - العجن أكثر من اللازم.
تعجن العجينة	- عدم كفاية مدة الخبز. - انخفاض درجة حرارة الفرن في بداية الخبز. - استخدام حشوات ساخنة.

٥- مشتقات العجائن الرئيسية

يشق من العجائن الرئيسية أنواع كثيرة تدخل في إعداد الحلويات والمعجنات الشرقية والغربية، والأطعمة الساخنة والباردة والشورية، وفي ما يأتي الجدول (٢-١) الذي يبين بعض أنواع العجائن الرئيسية وبعض مشتقاتها.

٢٦

## النتائج الخاصة

- يتعرف منتجات العجائن الرئيسية.
- يعدد منتجات العجائن الرئيسية.

## المفاهيم والمصطلحات

الكعكة الإسفنجية.

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التدريس المباشر / ورقة عمل

- بيان المعلم مشتقات العجائن الرئيسية للطلبة، بعمل الآتي:
  - التحضير للموضوع، وتجهيز نماذج ورقة العمل (٣-١).
  - تقسيم الطلبة إلى مجموعات عمل، وتعيين مقرر لكل مجموعة.
  - توزيع ورقة العمل على المجموعات.
  - تكليف المجموعات كتابة رقم الصنف المشتق من العجائن الرئيسية في خانة الجدول المناسبة بجوار اسم كل عجينة رئيسية.
  - حث مجموعات الطلبة على التعاون فيما بينها.
  - متابعة مجموعات الطلبة وتوجيهها في أثناء أدائها العمل.
  - عرض مقرر كل مجموعة النتائج التي تتوصل إليها مجموعته على بقية المجموعات لمناقشتها، ثم تلخيصها.
- تقويم أداء الطلبة.

الجدول (١-٢): يبين بعض أنواع العجائن الرئيسية وبعض منتجاتها.

اسم العجينة	مشتقاتها
عجينة الشو	كلير بالشوكولاتة.
	كلير دون القهوة.
	كعكة باريسية الدائرية.
	بروفيت رول: بحجم حبة البازيلاء، تقدم مع شوربة الكونسوميه.
عجينة البيترزا	بروفيت رول: حجمها ضعف حجم حبة البازيلاء، تحشى وتزين بها الأطباق، أو تقدم بوصفها مقبلات.
	أنواع وأشكال مختلفة من البيترزا.
	فظائر السبانخ.
عجينة الكعكة الإسفنجية	برك اللحم أو برك الجبنة.
	جاتوه الفواكه.
	جاتوه الفانيلا.
	جاتوه الشوكولاتة.
	سويس رول.
	قطع كيك بالفواكه.
عجينة البف بيس تري (الطبقية)	ملفيه كيك.
	كورنيه.
	فولوفانت.
	سترودل الفواكه، مثل التفاح.
	فطيرة التفاح.
	سوسج رول.
	كانابيز.
	أم علي بالمكسرات.
	فيليه بيف ولنجتون.

٢٧

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

- لماذا ينبغي عدم ترك العجينة مدة طويلة من دون خبز؟
  - تغير طعم المخبوزات بفعل فترة التخمر الزائدة
  - جفاف العجينة وفسادها بفعل الظروف الجوية
  - فقد المادة الرافعة (البيكنج باو در) قدرتها على رفع العجينة.

## مراعاة الفروق الفردية

## علاج

- تكليف المعلم الطلبة قراءة الموضوع في البيت، ثم مناقشته مع الزملاء بإشرافه.

## إثراء

- تكليف الطلبة كتابة أنواع أخرى من منتجات العجائن الرئيسة، ثم عرضها على زملائهم.

## استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

- أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-٣).

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

## مصادر التعلم

## للمعلم

-Wiley-Wayne, Professional cooking, 6th Ed. USA, 2006.

## للطالب

- توفيق، فردوس، مطبخي بين يديك، مكتبة الشباب ومطبعتها، الأردن، ٢٠٠١م.

فوشيني.	عجينة الباستا
لازانيا.	
رافولي.	
كنيلوني.	
تورتوليني.	عجينة الكروسان
كروسان بالجينة.	
كروسان بالزعتر.	
كروسان بالمرابي.	
كروسان بالشيكولاته.	
دنش بيستري بأنواعها وحشواتها المختلفة.	عجينة خبز الروول
خبز رول صغير.	
خبز برغر.	
خبز ذو حجم كبير للبوقيجات.	
خبز مجدول.	عجينة السابليه
فطيرة التفاح.	
تارت الفواكه.	
كيك الجبن.	
بسكوت السابليه.	عجينة الرقائق البيضاء (عجينة البقلاوة)
بقلاوة.	
وربات.	
أصابع كاشو.	
كل واشكر.	
صُرر.	
أوزي صُرر.	

## النتائج الخاصة

- يتعرف أصناف الحلويات الغربية.
- يميز أنواع الكيك الرئيسة بعضها من بعض.
- يعدد الخطوات الرئيسة لتجهيز قالب الكيك.
- يذكر المراحل التي يمر بها قالب الكيك في أثناء الخبز.
- يوضح أسباب نجاح إعداد قالب الكيك وجودته.

## المفاهيم والمصطلحات

مسحوق النفخ، الكيك الإسفنجي.

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التدريس المباشر / أسئلة وأجوبة

- التمهيد للموضوع بطرح أسئلة، من مثل:
  - ما أصناف الحلويات المشهورة في الأردن؟
  - هل توجد محلات متخصصة في صنع الحلويات الشرقية أو الغربية في الأردن؟
- تدوين إجابات الطلبة على السبورة في قائمتين؛ إحداهما للحلويات الغربية، والأخرى للحلويات الشرقية، وبيان أن الحلويات في بلدنا الأردن تقسم إلى قسمين رئيسين.

## التعلم عن طريق النشاط / الزيارة الميدانية

- تكليف الطلبة تنفيذ النشاط (١-٦) المتعلق بكتابة تقرير أو بحث عن أنواع الحلويات الغربية التي تنتج في محال الحلويات نهاية الأسبوع، كما يأتي:
  - تنظيم زيارة إلى أحد محال الحلويات بالتنسيق مع إدارة المدرسة.
  - تعريف الطلبة بأنواع الحلويات المتوفرة في المحل، ثم كتابة تقرير عنها في منازلهم، ثم عرضه على زملائهم في الصف.

## التدريس المباشر / العرض التوضيحي

- شرح المعلم موضوع الحلويات الغربية على النحو الآتي:
  - تدوين نتائج الموضوع على السبورة.
  - ربط الموضوع بإجابات الطلبة لتأكيد تعريفهم بالحلويات الغربية.
  - الطلب إلى الطلبة النظر إلى صور أصناف الحلويات الواردة في التمارين:
    - (١-٨)، (١-٩)، (١-١٠)، (١-١٨)، (١-٢٠)، (١-٢١)، (١-٢٢)، (١-٢٥)، (١-٢٦)، (١-٢٧)، وذلك لتعرف بعض أصناف الحلويات الغربية، أو قيام المعلم بعرض الصور عن طريق شرائح، أو لوحة صور.
    - طلب المعلم إلى الطلبة تأمل الشكل (٧-١): الكيك الدسم، والشكل (٨-١): الكيك الإسفنجي، ثم شرح النوعين، وبيان الفرق بينهما.
    - شرح أسباب جودة قالب الكيك، وبيان أهمية اتباع الأسس الصحيحة لإعداده.
    - توضيح طرائق تجهيز قالب الكيك وأهميتها في إعداد الكيك على النحو المطلوب.
    - بيان المراحل التي يمر بها قالب الكيك في أثناء الخبز، ومراحل نضجه.

الملاحق (٤-١) من أدوات التقويم.

تختلف الحلويات من بلد إلى آخر، لاسيما بين الشرق والغرب، فالاختلاف بينهما كبير، ولكل منهما طبائع وتقاليد معينة تميزه عن الآخر، ويمكن تقسيم الحلويات إلى قسمين رئيسين، هما: الحلويات الغربية والحلويات الشرقية.

## ١- الحلويات الغربية



الشكل (٧-١): الكيك الدسم.

تتعدد أصناف الحلويات الغربية وتنوع، فمنها ما يصنع من العجائن الرئيسة المختلفة، مثل عجينة المفلية (الطبقية)، وعجينة الكروسان، والدنش بيستري التي يصنع منها الكروسان، والدنش بيستري بأنواعه، وعجينة الشو التي يصنع منها أنواع كثيرة، مثل الكلور، وعجينة التارت التي يصنع منها أنواع كثيرة أيضاً، مثل التارت بأنواعه، ولكن من أهم أنواع الحلويات الغربية الكيك (Cake) الذي يعد عالمياً بذاته، وسوف ندرسه وفقاً لما يأتي:

## أ- أنواع الكيك الرئيسة

١. الكيك الدهني (الدسم): تكون الدهون في هذا النوع من الكيك مكوّناً أساسياً، إذ إنها تفيد في تثبيت الهواء المدخل في أثناء عملية التقشيد (تكوين الكريما - Creaming)، انظر الشكل (٧-١) الذي يبين الكيك الدسم، ويعتمد نفخ هذا النوع من الكيك على إدخال الهواء عن طريق مزج الدهن والسكر وخفقهما معاً، وإضافة مسحوق الخبز (البيكنج باودر - Baking Powder)، أو أي مسحوق من مساحيق النفخ، وتحتوي بعض أنواع الكيك الدهني على الكاكاو، أو على الشوكولاته، مثل كيك الشوكولاته (Chocolate Cake).

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## مراعاة الفروق الفردية

## علاج

– تكليف المعلم الطلبة قراءة الموضوع في البيت، ثم مناقشته مع زملاء بإشرافه.

## إثراء

– تكليف الطلبة إحضار صور للكيك غير المعدّ جيداً، وصور أخرى لأنواع من الحلويات الغربية لم تذكر في الكتاب، وتدوين اسمها تحتها في لوحة الصف.

## استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: سلم تقدير (٤-١).

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

## مصادر التعلم

## للمعلم

-Wiley-Wayne, Professional cooking, 6th Ed. USA, 2006.

## للطالب

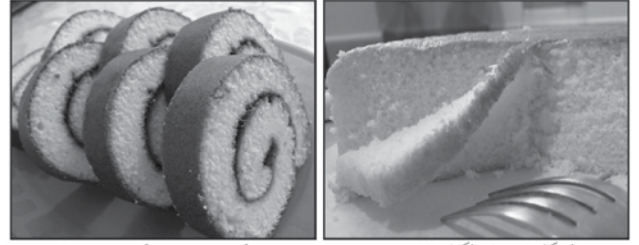
– توفيق، فردوس رضا، مطبخي بين يديك، مكتبة الشباب ومطبعتها، الأردن،

٢٠٠١م.

## نشاط (٦-١)

زر أحد محلات الحلويات، وكتب تقريراً أو بحثاً عن أنواع الحلويات الغربية التي ينتجها، وسجلها في دفترك، ثم اعرضها على زملائك في الصف.

٢. الكيك الإسفنجي (Sponge Cake): يعتمد الكيك الإسفنجي على الهواء وبخار الماء في عملية النفخ، ولا يستخدم الحليب أو الدهن في هذا الكيك. ويتميز هذا النوع من الكيك بحاجته إلى نسبة بيض مرتفعة، وإلى نسبة سكر متساوية مع كمية الطحين. ويعتمد نجاح هذا النوع من الكيك على نوع الطحين وطريقة الخفق والمخاط، وللحصول على أكبر قدر ممكن من الهواء اللازم لنتفخ الكيك يفصل البيض عن الصفار، ويخفق كل منهما على حدة، ويجب أن يخفق البيض قبل استعماله مباشرة، إذ يخفق البيض بسرعة بطيئة في البداية حتى تتكون الرغوة، ثم تزداد السرعة مع استمرار الخفق حتى يصبح مثل منقار العصفور عند رفع المضرب، أما الصفار فيخفق مع السكر حتى يصل الخليط إلى مرحلة الشريط، انظر الشكل (٨-١) الذي يبين الكيك الإسفنجي. وتخبز الكعكة في فرن متوسط الحرارة مدة نصف ساعة، ويجب عدم فتح الفرن إلا بعد مضي ثلثي مدة الخبز المقررة حتى لا يدخل الهواء البارد فيمنع عملية النفخ، ويستخدم الكيك الإسفنجي في إعداد كثير من أنواع الكيك المختلفة، ومن الأمثلة عليه كعكة السويسرول، كما في الشكل (٩-١).



الشكل (٩-١): كعكة السويسرول.

الشكل (٨-١): الكيك الإسفنجي.

٣٠

ب- الاحتياطات العامة التي تساعد على جودة إعداد الكيك:

١. قراءة المقادير جيداً، واتباعها خطوة خطوة، حسب الترتيب المطلوب في الوصف.
٢. استعمال المواد الأولية من النوعية الجيدة، أي يجب أن يكون لون الطحين أبيض ناعماً، وأن يكون السكر من النوعية الجيدة، ونوع المادة الدهنية مناسب للوصفة.
٣. خفق البيض جيداً في حالة الكعكة الإسفنجية، وذلك لإدخال أكبر قدر ممكن من الهواء؛ لأن البيض يساعد على عملية النفخ في الكيك.
٤. اختيار القوالب المناسبة لحجم العجينة بحيث لا تكون أكبر منها ولا أصغر.
٥. إحماء الفرن قبل مدة من الخبز، ووضع الكيك داخل الفرن في درجة حرارة مناسبة.
٦. عدم ترك الكيك داخل الفرن أكثر من المدة اللازمة؛ لأن ذلك يؤدي إلى جفافه.
٧. وضع القوالب في الفرن على نحو مناسب؛ لضمان وصول الحرارة بالتساوي إليها.

ج- تحضير قوالب الكيك: تختلف أشكال قوالب الكيك وحجومها، فمنها المستدير، ومنها المستطيل، ومنها القوالب الصغيرة ذات الرسوم المختلفة، ويجب دهنها جيداً بنوع الدهن السائل، ثم ترضّ بالدقيق رثاً خفيفاً قبل صبّ مزيج الكيك فيها. ويجوز تبطين قاع القالب بالورق الشمعي (ورق الزبدة)، وبخاصة في عمل أنواع الكيك الإسفنجي؛ لأنها خالية من الدهن، ولذا يوجد احتمال كبير لالتصاقها، ومن المهم ملاحظة عدم دهن القالب بطبقة سميكة من الدهن؛ لأنها تعوق انتفاخ الكيك أو تمدده.

٣١

## النتائج الخاصة

- يتعرف العيوب الشائعة في منتجات الكيك.

- يميز أسباب العيوب الشائعة في منتجات الكيك.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التعلم التعاوني / العمل الجماعي

- بيان المعلم العيوب الشائعة في منتجات الكيك ومسبباتها، بعمل الآتي:
  - التحضير المسبق للموضوع، وتجهيز نماذج ورقة العمل (١-٤) بقص قصاصات (العيوب) وقصاصات (الأسباب)، ثم فرز كل منهما على حدة.
  - تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل مجموعة.
  - توزيع قصاصات (العيوب) وقصاصات (الأسباب) غير المنظمة على المجموعات، ثم الطلب إلى كل منها اختيار الأسباب المرتبطة بالعيوب.
  - حث مجموعات الطلبة على التعاون فيما بينها.
  - متابعة المجموعات في أثناء العمل، وتوجيهها، وتقويمها.
  - عرض مقرر كل مجموعة النتائج التي تتوصل إليها مجموعته على بقية المجموعات لمناقشتها، ثم تلخيصها.
- تقويم أداء الطلبة.

د - المراحل التي يمر فيها قالب الكيك أثناء الخبز: تمرّ عملية خبز الكيك في ثلاث مراحل أساسية، هي:

١. بعد ربع الساعة الأولى يبدأ الكيك بالانتفاخ أو التمدد.
  ٢. بعد ربع الساعة الثانية يبدأ الكيك بالتلون، ويستمر في التمدد.
  ٣. في نهاية الربع الثالث يكتمل تمدد الكيك، ويصبح لونه بنيًا فاتحًا (وهو لونه المعتاد).
- هـ - مراحل نضج الكيك: يعرف نضج الكيك بالعلامات الآتية:
١. يعرف نضج الكيك عندما يصبح لونه فاتحًا، وعندها يفصل عن جوانب القالب.
  ٢. عند الضغط على وسط الكيك بخفة بالإصبع، وخاصة الإسفنجية، فإنها ترتد بسرعة، ولا يترك الإصبع أثرًا على سطحها.
  ٣. إذا وخز الكيك بشوكة أو عود يخرج خاليًا من أي أثر للعجينة.

ويمكن إجمال العيوب التي تحدث في الكيك في الجدول الآتي رقم (١-٣):  
يُعدّ الكيك بطرق مختلفة، ومن الضروري الالتزام بالتعليمات من أجل الحصول على منتج ذي شكل وطعم ورائحة وقوام مطلوب، انظر الشكل (١-١) الذي يظهر بعض حالات عدم نجاح الكيك.



الشكل (١-١): يبين بعض حالات عدم نجاح الكيك.

٣٢

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## مراعاة الفروق الفردية

## علاج

– تكليف المعلم الطلبة قراءة الموضوع في البيت، ثم مناقشته مع زملاء بإشرافه.

## إثراء

## استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-٤).

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

## مصادر التعلم

للمعلم

للطالب

الجدول (١ - ٣): العيوب الشائعة في منتجات العجائن وأسبابها.

العيوب	أسبابها
الحشونة والجفاف	<ul style="list-style-type: none"> <li>• كمية سائل قليلة.</li> <li>• كمية مسحوق خبز كبيرة.</li> <li>• كمية طحين كبيرة.</li> </ul>
حجم صغير (نفس قليل)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• كمية غير كافية من مسحوق الخبز.</li> <li>• مزج غير كافٍ.</li> <li>• كمية كبيرة من السائل.</li> <li>• كمية كبيرة من الدهن.</li> <li>• ارتفاع درجة حرارة الفرن.</li> <li>• ترك العجينة مدة طويلة في درجة حرارة الغرفة.</li> </ul>
طبقة مترابطة أسفل الكيكة	<ul style="list-style-type: none"> <li>• مزج غير كافٍ.</li> <li>• كمية سائل كبيرة.</li> <li>• كمية زائدة من البيض.</li> </ul>
تشققات سطحية	<ul style="list-style-type: none"> <li>• كمية زائدة من الطحين.</li> <li>• فرن ساخن جدًا.</li> </ul>
طعم مرّ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• استخدام كمية كبيرة من مسحوق الخبز.</li> </ul>
الالتصاق بصينية الخبز	<ul style="list-style-type: none"> <li>• عدم دهن الصينية بمادة دهنية.</li> <li>• الخبز مدة أقل من اللازم.</li> </ul>
قشرة صلبة	<ul style="list-style-type: none"> <li>• كمية قليلة من الدهن.</li> <li>• كمية قليلة من السكر.</li> </ul>
تعجن الكيك	<ul style="list-style-type: none"> <li>• عدم اكتمال الخبز.</li> <li>• تغليف الكيك قبل تبريده.</li> <li>• ارتفاع نسبة الماء في الخلطة.</li> </ul>
تقع سطح الكيك	<ul style="list-style-type: none"> <li>• عدم كفاية خلط المواد الأولية.</li> </ul>



## النتائج الخاصة

- يتعرف الأدوات والمواد المتعلقة بتزيين الحلويات، واستخداماتها.
- يتعرف أسس تجهيز الشوكولاتة وتطريتها، وأسس إعداد الغاناش.
- يرسم أشكال الزخرفة المختلفة باستخدام أدوات التزيين المختلفة.
- يتعرف أسس تزيين الحلويات، وأسس زخرفتها.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التعلم التعاوني/ العمل الجماعي

- بيان المعلم موضوع تزيين الحلويات على النحو الآتي:
- التحضير المسبق للموضوع (صور حلويات مختلفة مزينة بأشكال و مواد مختلفة).
- تقسيم الطلبة إلى أربع مجموعات، وتعيين مقرر لكل مجموعة.
- عرض الصور على الطلبة، وتعليقها على جدران الغرفة الصفية الأربعة، بحيث تكون كل مجموعة على جدار.
- الطلب إلى المجموعات الأربع الاطلاع على مجموعات الصور الموجودة على الجدران، وتدوين ما سيشاهدونه من مواد زينت بها الحلويات (فواكه، مكسرات، شوكولاتة، سكر) على قصاصة ورقية في ثلث ساعة.
- توجيه مجموعات الطلبة، وحثها على التعاون فيما بينها.
- عرض مقرر كل مجموعة النتائج التي تتوصل إليها مجموعته على بقية المجموعات لمناقشتها، ثم تلخيصها.
- تقييم أداء الطلبة.
- التعلم عن طريق النشاط/ التدريب
- إعداد قراطيس التزيين الورقية وأشكال تزيين سطوح قوالب الجاتوه: العلوية والجانبية، والسفلية.
- تكليف الطلبة بتنفيذ النشاطين: (٧-١)، و (٨-١) كما يأتي:
- التحضير المسبق للمواد والمستلزمات اللازمة لتنفيذ النشاطين، مثل: الأوراق، والمقصات، والأقلام، والمساطر.
- توزيع ورقة العمل (١-٥) على الطلبة.
- تكليف المعلم الطلبة تطبيق خطوات إعداد القمع كما هو مبين في ورقة العمل خطوة خطوة، بإشرافه.
- توجيه الطلبة إلى مقارنة قراطيسهم بقراطيس زملائهم، وملاحظة الفروق إن وجدت.
- تنفيذ الطلبة التمرين مراراً حتى يصلوا إلى مرحلة الإتقان.
- عرض الطلبة نتائج أعمالهم على المعلم والزملاء.
- تقييم أداء الطلبة.

و - تزيين الحلويات: يعدّ تزيين الحلويات أساسياً و ضرورياً، إذ إنه يساعد على تسويقها، ويزيد نسبة المبيعات، ويفتح الشهية، ومن الضروري مراعاة التآلف والتناسق بين الألوان، والانسجام بين الحجم، وفي ما يأتي بعض أسس تزيين الحلويات:

١. التزيين بالفواكه: لا تحتوي الفواكه المستعملة للتزيين كميات كبيرة من السعرات الحرارية، ولكنها توفر كثيراً من الألوان والروائح لأنواع الحلوى المختلفة. وتستخدم الفواكه الطازجة والمعلبة والمجففة في التزيين بهيئات مختلفة، مثل: شرائح مقطعة على هيئة مروحة، أو دوائر، أو أنصاف دوائر، ومن الممكن غمسها بالسكر أو بالشيكولاته.

٢. التزيين بالمكسرات: تستخدم المكسرات، مثل: اللوز، والبنديق، والجوز، والفستق الحلبي في تزيين الحلويات، بهيئات وطرق مختلفة، فمن الممكن نحميصها وطحنها، أو غمسها بسكر الكراميل أو الشوكولاته، واستخدامها في تزيين الحلويات.

٣. الزخرفة بالشيكولاته: تستخدم الشيكولاته في تغطية الحلويات وتزيينها، وعند التزيين بها يجب معرفة بعض المهارات، مثل: تقطيعها وبشرها وإعداد الغاناش (صلصة الشوكولاته)، وتشكيل أشكال مختلفة منها، انظر الشكل (١-١١).

## نشاط (٧-١)

- ابحث ضمن مجموعتك في كتب متخصصة عن أسس إعداد القمع (القرطوس) المستخدم في تزيين الشيكولاته، وتدرّب على استعماله، ثم قارن ذلك بعمل أفراد مجموعتك، ولاحظ الفروق، وتنبّه للأخطاء، واعرض ذلك على طلاب صفك.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

### مراعاة الفروق الفردية

#### علاج

– تكليف الطلبة التدرب على رسم بعض الأشكال باستخدام القلم والورقة، ثم عرض الرسوم على زملاء.

#### إثراء

– تكليف الطلبة البحث في شبكة الإنترنت عن صور تبين أشكال الزخرفة التي تزين سطوح الجاتوة: العلوية، والجانبية، والسفلية، ثم عرضها على زملاء.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-٥).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

#### للمعلم

-Wiley-Wayne, Professional cooking, 6th Ed. USA, 2006.

#### للطالب

– توفيق، فردوس رضا، مطبخي بين يديك، مكتبة الشباب ومطبعتها، الأردن، ٢٠٠١م.

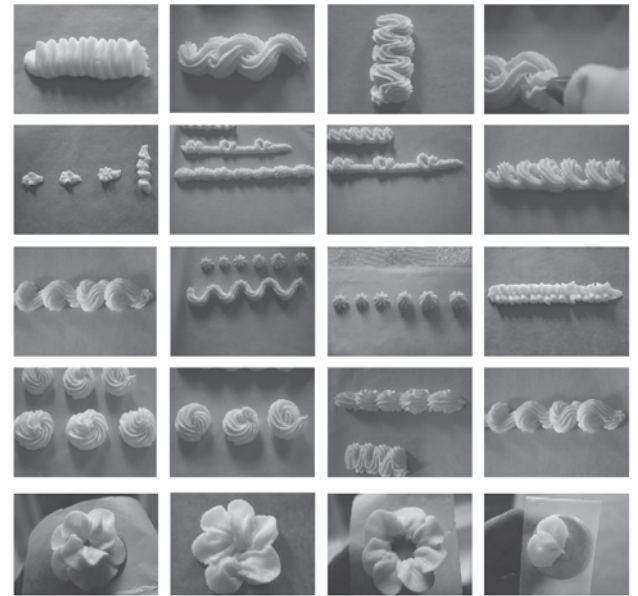
• ابحث ضمن مجموعتك في الإنترنت عن الأشكال المختلفة للشيكولاته التي تستخدم في تزيين الجاتوه الدائري الشكل والمستطيل والمربع، وبعض العبارات التي تكتب على الجاتوه في المناسبات، ثم ارسم ذلك في دفترك، وتدرّب باستخدام القلم، واعرضه على طلاب صفك على اللوح.



الشكل (١١-١): يبين بعض الأشكال التي يمكن عن طريقها تزيين الحلويات بمادة الشيكولاته.

٤. الزخرفة بقمع التزيين (كيس صب الكريمة): يحتاج استعمال قمع التزيين إلى مهارة خاصة، لرسم الأشكال المختلفة بدقة، ومن الأشكال التي يمكن رسمها: النجوم الصغيرة، وريدادات، أو أشكال متموجة، وغيرها. وتختلف أشكالها باختلاف شكل فوهة القمع وحجمها، انظر الشكل رقم (١٢-١).

٣٥

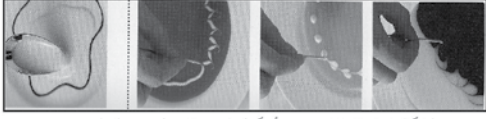


الشكل (١٢-١): أشكال الزخرفة بقمع التزيين.

نشاط (٨-١)  
ابحث في الإنترنت عن الأشكال المختلفة التي تزين بها سطوح قوالب الجاتوه العلوية والسفلية والجانبية وحافاتها، باستخدام قمع التزيين، ثم اعرض ذلك على طلاب صفك.

٥. الزخرفة بالصلصات: تعدّ الصلصة من وسائل التزيين النهائية التقليدية التي تؤثر في المذاق، وفي هيئة الحلويات انظر الشكل رقم (١٣-١).

٣٦



الشكل (١٣-١): يوضح أشكال الزخرفة بصلصات الحلويات.

٦. التزيين بالسكر: يستخدم السكر في تزيين الحلويات بطرق مختلفة، كالرش، أو تشكيله وفق هينات مختلفة، مثل سكر الكراميل، أو بعجن السكر الناعم مع بياض البيض، وتشكيل أزهار جميلة منه تصلح لتزيين الجاتوه بها.

## ٢- الحلويات الشرقية

تتميز الحلويات الشرقية بأنها غنية بالمواد الدهنية، ولاسيما (السمن الحيواني)، والمكسرات (الجوز واللوز والصنوبر والفسق الحلبي). وتستعمل المكسرات للحشو والتزيين، وفي بعض الأحيان تحشى وتزين بالقشدة العربية؛ مما يزيد من قيمتها الحرارية، ويدخل الجبن الأبيض المحلى في حشوة بعض الأصناف. ومن الملاحظ أن كثيرًا من أنواع الحلويات الشرقية تسقى بالقطر المركز، كما في الكنافة، والهريسة، والقطائف، والكلاج، والبقلاوة، وعيش السرايا، والعوامة، ولا يقتصر ذكر الحلويات الشرقية على الدول العربية، بل تشمل دول شرق آسيا.

أ - أنواع الحلويات الشرقية: هناك أنواع كثيرة من الحلويات الشرقية يمكن تقسيمها تبعًا لمكوناتها الأساسية إلى الأقسام الرئيسة الأربعة الآتية:



١. الحلويات من خيوط العجين: هناك عدد

من الحلويات تصنع من خيوط العجين التي

تنتج بصبيها على سطوح ساخنة، ويختلف

سمكها ومواصفاتها باختلاف الأصناف

المنتجة منها، وهناك الكثافة الإسطنبولية

(الخشنة) التي تستعمل فيها خيوط العجينة

الأكثر سمكًا من دون تقطيع، كما في الشكل

الشكل (١٤-١): صناعة خيوط العجين.

(١٤-١)، وهناك البلورية التي تتميز خيوطها بدقتها العالية وبشدة بياضها.

٣٧



أو تشكل بالقالب المخصص لذلك

الذي يحتوي على نقوش، ثم يخبز

المعمول في درجة حرارة من

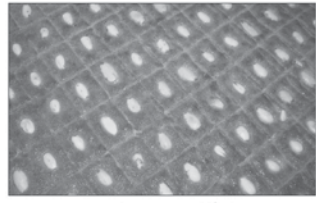
٢٢٠ - ٢٥٠ درجة سيلوس، ويكثر

إعداد المعمول والكحك بالعجوة في

مواسم الأعياد. انظر الشكل (١٦-١).

الشكل (١٦-١): المعمول.

وتعدّ الهريسة من الحلويات الشرقية الشائعة في معظم بلدان الوطن العربي، وتتكون عجنتها من السميد والسكر والسمن واللبن، وهي عجينة طرية يسهل بسطها في الصينية، وتزين بالمكسرات (اللوز أو الصنوبر)، ثم تخبز، ثم يصب عليها القطر،



ويراعى أن يكون القطر ساخنًا

والهريسة أيضًا؛ حتى يسهل امتصاص

العجينة للقطر، انظر الشكل (١٧-١).

وهناك العديد من الأنواع الأخرى التي

يمكن إنتاجها من السميد، مثل الخلية،

والدحج، وغيرها.

الشكل (١٧-١): الهريسة.

٤. الحلويات من الطحين: هناك عدد من الحلويات الشرقية تصنع من الطحين بوصفه مادة أساسية، ولكن تفتاوت في قوامها وطريقة صنعها، ومنها الغربية التي تتكون من الطحين والسمن والسكر، إذ تمزج المكونات لتشكيل عجينة شديدة، وتشكل إما على هيئة أقراص صغيرة، وإما على هيئة حرف (S)، وتزين بالصنوبر أو الفستق الحلبي، ثم تخبز في فرن متوسط الحرارة، ويمكن حفظها مدة طويلة. وتصنع القطايف كذلك من عجينة طرية قابلة للصب من الطحين والماء، وقد يضاف إليها النشا، وتخمر بواسطة الخميرة، ثم تصب العجينة على هيئة أقراص على لوح معدني سميك يحمى بالغاز، إذ ينطلق غاز ثاني أكسيد الكربون منها مكونًا قوامًا إسفنجيًا، ويتجلت النشا، وتكون حواف القطايف بعضها قابلة للانصاف ببعض، وتحشى الأقراص بخليط من المكسرات المفرومة

٣٩

## النتائج الخاصة

- يميز الحلويات الشرقية بعضها من بعض.
- يتعرف أنواع الحلويات الشرقية.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التدريس المباشر/ المحاضرة

- بيان المعلم موضوع الحلويات الشرقية على النحو الآتي:
- توضيح الفرق بين الحلويات الشرقية والحلويات الغربية.
- شرح أنواع الحلويات الشرقية على النحو الآتي:
- عرض الشكل (١٤-١)، ثم شرح أنواع الحلويات المصنوعة من خيوط العجين.
- الطلب إلى الطلبة ذكر أسماء أنواع أخرى لم تذكر في الكتاب.
- عرض الشكل (١٥-١)، ثم شرح أنواع الحلويات المصنوعة من رقائق العجين.
- الطلب إلى الطلبة ذكر أسماء أنواع أخرى لم تذكر في الكتاب.
- عرض الشكلين (١٦-١) و (١٧-١)، ثم شرح أنواع الحلويات المصنوعة من السميد.
- الطلب إلى الطلبة ذكر أسماء أنواع أخرى لم تذكر في الكتاب.
- عرض الشكل (١٨-١)، ثم شرح أنواع الحلويات المصنوعة من الطحين.
- الطلب إلى الطلبة ذكر أسماء أنواع أخرى لم تذكر في الكتاب.
- تلخيص المعلم الموضوع للطلبة، ومناقشتهم فيه.
- تقويم أداء الطلبة.

## التعلم عن طريق النشاط/ الزيارة الميدانية

- تكليف الطلبة تنفيذ النشاط (٩-١) المتعلق بكتابة تقرير عن أنواع الحلويات الشرقية التي تنتج في مجال الحلويات كما يأتي:
- تنظيم زيارة إلى أحد مجال الحلويات بالتنسيق مع إدارة المدرسة.
- تكليف الطلبة الاطلاع على أنواع الحلويات المتوافرة في المحل.
- كتابة تقرير الزيارة في منازلهم، ثم عرضه على زملائهم بالصف في الحصة اللاحقة.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

### مراعاة الفروق الفردية

#### علاج

- تكليف المعلم الطلبة قراءة الموضوع في البيت، ثم مناقشته مع زملاء بإشرافه.

#### إثراء

### استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

- أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-٦).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

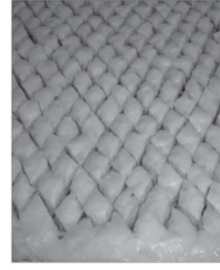
#### للمعلم

-Wiley-Wayne, Professional cooking, 6th Ed. USA, 2006.

#### للطالب

- توفيق، فردوس، مطبخي بين يديك، مكتبة الشباب ومطبعتها، الأردن، ٢٠٠١م.

٢. الحلويات من رقائق العجينة: تعدّ هذه الحلويات من الأصناف التجارية التي يحتاج إنتاجها إلى وقت طويل، ولكن يمكن تجهيزها بسهولة في المنزل إذا اشترت العجينة من المحلات المتخصصة، ومن هذه الحلويات البقلاوة التي تصنع من طحين أبيض ذي جلوتين قوي، وتنتج من عجينة يرقى على مراحل بوساطة نشابة، وتفصل الطبقات بوساطة النشا، وتفرش في سدر، وتحشى بالجوز الناعم والقرفة، وتقطع ثم تخبز، ثم تشرّب بالقطر، كما في الشكل (١٥-١). ويصنع الكلاج عادةً من عجينة طرية من السميد، وتنتج رقائقه بتحريك قطعة من العجينة فوق صينية ساخنة حركات خفيفة متواترة، بحيث تلتصق طبقة رقيقة على السطح الساخن ثم تفصل بعد أن تماسك، ثم تشكّل إمّا في صورة لفائف محشوة بالمكسرات (اللوز أو الجوز)، وإمّا أن تسط الطبقات وتحشى بالجبن المحلى أو خلطة المكسرات وتخبز، ثم تحلى بالقطر.

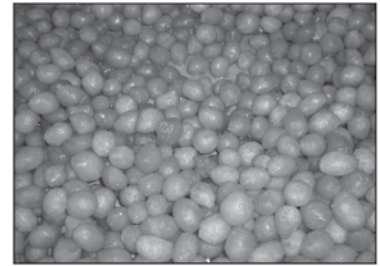


الشكل (١٥-١): البقلاوة.

٣. الحلويات من السميد: يستخدم السميد بدلاً من الطحين في بعض الحلويات، ومن هذه الحلويات المعمول، وتتكون العجينة من السميد الميسوس بالسمن الحيواني أو النباتي، مضافاً إليه قليل من الماء والخميرة والمطيبات، ثم يعجن الخليط ويترك حتى يتخمر، ثم تقطع العجينة بحجم حبة الجوز أو بحجم البيضة وتجوّر بالأصبع، وتحشى بالمكسرات (الجوز والفسستق الحلبي)، أو بالتمر (العجوة)، وبعد ذلك تشكّل وتنقش يدويًا بملقط خاص،

٣٨

والسكر والقرفة، أو الجبن الأبيض المحلى، وتقلي أو تخبز بعد إضافة مادة دهنية على سطوحها، ثم تحلى بالقطر. وتصنع العوامة من عجينة رخوة تتكون من الطحين والماء، وتخسر بوساطة الخميرة، وقد تضاف البطاطا المسلوقة والمهروسة إلى الطحين قبل خلطه بالماء، ثم تقطع على هيئة كرات صغيرة، وذلك بأخذ قبضة من العجين باليد، والضغط عليها، فتخرج كرة صغيرة من بين السبابة والإبهام، وتقلي بالزيت الساخن، ثم توضع في القطر وهي ساخنة، وهذا النوع من الحلوى مفضل لدى الجميع، انظر الشكل (١٨-١). وهناك العديد من الأنواع التي تصنع من العجينة نفسها، نذكر منها عيش السرايا، وأصابع زينب، وبلح الشام، وحلاوة الجبن، وغيرها.



الشكل (١٨-١): العوامة.

#### نشاط (٩-١)

زر أحد محلات الحلوى، وانظر إلى أصناف الحلويات الشرقية التي يصنعها، ثم اكتب تقريراً عن هذه الزيارة، واعرضه على زملائك.

## النتائج الخاصة

- يتعرف مواد التغطية والحشوات.
- يتعرف أدوات توزيع الكريمة.
- يميز أنواع الكريما.
- يذكر مواصفات الكريما الجيدة.
- يذكر الشروط الواجب مراعاتها عند استخدام الشوكولاتة.
- يدرك الشروط الواجب مراعاتها لإعداد الكريما بصورة صحيحة.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التدريس المباشر / أسئلة وأجوبة

- التمهيد للموضوع بطرح بعض الأسئلة، مثل:
  - ماذا شاهدتم آخر مرة تناولتم فيها الجاتوه؟
  - ما حشوات هذا الجاتوه؟
  - الاستماع إلى إجابات الطلبة، ومناقشتها، وتدوين الصحيح منها على السبورة.
- التدريس المباشر / العرض التوضيحي، المحاضرة
  - تعريف المعلم بأنواع الكريمة وأدوات توزيعها على النحو الآتي:
    - تجهيز صور أو أفلام فيديو معدة مسبقاً للتدريب، تبين أنواع الكريما وأدوات توزيعها.
    - تهيئة مكان العرض (تجهيز جهاز حاسوب، وجهاز عرض، وشاشة عرض).
    - توجيه الطلبة إلى الجلوس في وضع يتيح للجميع مشاهدة العرض.
    - كتابة نتائج الموضوع على السبورة، وبيان أهميتها.
    - عرض الصور أو أفلام الفيديو على الطلبة.
    - بيان المعلم الشروط الواجب مراعاتها لإتقان عمل الكريما، وصفات الكريما الجيدة.

## - تقويم أداء الطلبة.

## التدريس المباشر / المحاضرة

- بيان المعلم موضوع الشوكولاتة على النحو الآتي:
  - تدوين النتائج على السبورة.
  - توضيح مكونات مادة الشوكولاتة، وأهم الأمور الواجب مراعاتها عند الاستخدام.
  - تقويم أداء الطلبة.

تستخدم الأغلفة والحشوات في إعداد بعض أنواع من الكعك؛ لإكسابها طعمًا خاصًا، ومنظرًا جذابًا، إضافة إلى إثراء قيمتها الغذائية. ويعدّ استخدام الكريما أو الحشوات في بعض الأحيان ضروريًا كما هو الحال في أنواع كيك الفرح (Wedding Cake)، وكيك أيام الميلاد، وبعض المناسبات الأخرى. وتستخدم أنواع الشوكولاتة لتغطية أنواع الكيك المختلفة، وفي ما يأتي شرح عن أبرز أنواع مواد التغطية:

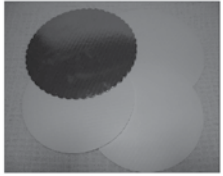
## ١- الكريما والحشوات

تتكون الكريما والحشوات من مستحضرات سكرية يشكل السكر فيها المكون الرئيس، ومن الدهون بنسب مختلفة، ومن منتجات الحليب، والبيض، والمواد الملونة المكسبة للنكهة، والمكسرات، والفواكه، من أجل تنوع النكهة.

أ - يمكن تقسيم أنواع الكريما إلى أنواع عدّة، من أبرزها:

١. الباردة: مثل كريما الزبدة، وكريما الشوكولاتة.
٢. المغلية أو المطبوخة (Cooked cream): مثل كريما الباتيسيري (Crème Pâtissière) التي تستعمل غالبًا في حشو أنواع الحلويات المختلفة، مثل الكليز.
٣. الكريما المنبسطة (المسطحة) (Flat Icing): تعدّ من أبسط أنواع الكريما، وتستخدم دافئة، وتصلح لكيك القهوة (Coffee Cake).
٤. الكريما الخفيفة (Fluffy Icing): تحضر بتفشيدها الزبدة مع السكر والبيض، ويضاف البيض؛ لإعطاء الكريما القوام المرغوب، وتختلف نسبة الدهون المستعملة من خلطة إلى أخرى، فكريما الزبدة التي تمتاز بقوامها الدهني تحتوي على (٢٠-٢٥٪) من الزبدة، في حين تحتوي الكريما البسيطة على (١٠-١٥٪)، وتحتوي الكريما المنخفضة الدهن على (٢,٥-٥٪).

٤١



٤. أطباق الكرتون المقوّى: توضع عليها الكعكة في أثناء التزين، وتستعمل لتسهيل عملية نقل الكعكة من القاعدة المتحركة إلى الطبق الذي ستقدم عليه، انظر الشكل رقم (٢١-١)، ولهذه الأطباق أحجام مختلفة.

الشكل (٢١-١): أطباق الكرتون المقوّى.

٥. سكين تقطيع الكعكة: تستعمل سكين طويلة ومسننة، لتقطيع الكعكة على هيئة طبقات من أجل حشوها.
٦. سكاكين تزيين (Spatulas): توجد أنواع مختلفة من السكاكين الطويلة المستقيمة والمنحنية تستعمل تبعًا للأنواع المختلفة من الكريما، انظر الشكل (١-٥).

ج- الشروط الواجب مراعاتها لنجاح الكريما:

١. تنخيل السكر الناعم دائماً، لمنع التكتل.
٢. استخدام المنخل غير المعدني (نايلون)؛ لمنع تغيّر لون السكر.
٣. استعمال وعاء ذي جوانب مستديرة، وينبغي ألا يكون من الألمنيوم؛ لأنه قد يكسب الحليب لوناً أزرق داكناً.
٤. استمرار التقليب بملعقة خشبية حتى تبرد الكريما في حالة الكريما الدافئة؛ كي لا تكون قشرة على سطحها.
٥. تقليب المكونات جيداً أثناء إضافتها بوساطة مضرب سلك؛ لمنع تكوّن كتل.
٦. وضع الكعكة عند تلبس جوانبها على طبق قطره مساوٍ للكعكة، أو أصغر قليلاً منها؛ للتمكن من تزيين الجوانب.

د - مواصفات الكريما الجيدة: تتصف الكريما الجيدة بما يأتي:

١. أن تكون سهلة التوزيع على الكعك بدرجات الحرارة الاعتيادية.
٢. تبقى ملتصقة بسطح الكيك حتى استهلاك المنتج.
٣. لا تتصلب بسرعة؛ ممّا قد يحدث لها بعض التشققات بعد التخزين، ولا تمتص الرطوبة من الجو، ممّا يجعلها طريّة طراوة زائدة.

٤٣

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

### مراعاة الفروق الفردية

#### علاج

- تكليف المعلم الطلبة قراءة الموضوع في البيت، ثم مناقشته مع زملاء بإشرافه.

#### إثراء

### استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

- أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-٧).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلّم

#### للمعلم

-Wiley-Wayne, Professional cooking, 6th Ed. USA, 2006.

#### للطالب

ب- أدوات توزيع الكريزمات: هناك أدوات تستخدم لتوزيع الكريزمات القشدية، منها:

١. الأكياس أو القراطيس (Pastry Bags Cones): تصنع من القماش المقوّى أو البلاستيك اللّيفي على هيئة قرطاس، الجزء العلوي عريض، والجزء السفلي مدبّب، قطره نحو سنتيمترين، تثبت به قمة التشكيل، وهذه الأكياس أكثر مرونة من آلة تزئين الكيك التي تباع في الأسواق.

٢. القمم (رؤوس التزئين) (Tips): تستعمل رؤوس ذات حجوم وأشكال معينة مع أكياس القماش أو البلاستيك، وتصنع هذه الرؤوس من الصفيح أو الفولاذ غير القابل للصدأ، ولها هياكل مختلفة لتلائم الاستعمال، انظر الشكل رقم (١٩-١)،



فمنها القمة (العادية) التي تستعمل لعمل النقط والخطوط والحروف والأرقام، ولها مقاسات متعددة. وعند رسم الحروف أو الأرقام يفضل كتابتها أولاً بعود خشبي (خاصة للمبتدئين)؛ لأن هذا يساعد على إتقان التزئين.

الشكل (١٩-١): أشكال مختلفة من القمم.

٣. قواعد التزئين الدوّارة: تتكون القاعدة من قرص معدني دائري يمكن إدارته بسهولة، انظر الشكل (٢٠-١)، ممّا يساعد على الوصول إلى أجزاء الكعكة جميعها بسهولة في أثناء عملية التزئين.



الشكل (٢٠-١): قواعد التزئين الدوّارة.

٤٢

٤. تُظهر درجة جيدة من اللمعان واللون المقبول.

٥. لا تكون خشنة القوام عند الأكل أو بعد تخزينها.

٦. يكون طعمها مستساغاً، وهذا يعتمد على الخلطة وجودة المكونات الداخلة في تركيبها.

٢- الشوكولاته

تصنع الشوكولاته السوداء السادة من عجينة الكاكاو والسكر ومادة دهنية، وكلما زادت نسبة الكاكاو زادت جودة الشوكولاته.

تستخدم الشوكولاته للتزئين وتغليف أنواع الكيك المختلفة، وتدخل في تركيب أنواع كثيرة من الحلويات وتزيينها، وفي ما يأتي أهم النقاط التي يجب مراعاتها عند استخدام الشوكولاته:

أ - اختيار الشوكولاته التي تكون نسبة عجينة الكاكاو فيها كبيرة.

ب - استخدم طريقة الحمام المائي لتذويب الشوكولاته، انظر الشكل رقم (٢٢-١).

ج - في حالة عدم ذوبان الشوكولاته تضاف مادة دهنية؛ لتسهيل الذوبان.

د - تحفظ الشوكولاته في مكان جافّ وبارد.

هـ - استخدم الشوكولاته الذائبة مباشرة.

و - لا تترك الشوكولاته في الحمام المائي مدة طويلة، حتى لا تتكون فيها الحبيبات.



الشكل (٢٢-١): الحمام المائي لإذابة الشوكولاته.

٤٤

## النتائج الخاصة

- يتعرف المثلجات، ومكوناتها.
- يتعرف أدوات صنع البوظة.
- يميز أنواع المثلجات بعضها من بعض.
- يوضح أهمية الأمور الواجب اتباعها عند تحضير المثلجات.
- يعدد طرائق تقديم المثلجات.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التدريس المباشر/ أسئلة وأجوبة

- التمهيد للموضوع بطرح الأسئلة الآتية:

- أيكم تناول بوظة؟
- ما أنواع البوظة؟
- ما طرائق تقديمها؟

- الاستماع إلى إجابات الطلبة، ومناقشتها، وتدوين الصحيح منها على السبورة.

## التدريس المباشر/ العرض التوضيحي، المحاضرة

- تعريف المعلم بأنواع البوظة وأدوات صنعها كما يأتي:

- تجهيز صور أو أفلام فيديو معدة مسبقاً للتدريب، تبين أنواع البوظة، وأدوات صنعها، وطريقة إعدادها.
- تهيئة مكان العرض (تجهيز جهاز حاسوب، وجهاز عرض، وشاشة عرض).
- توجيه الطلبة إلى الجلوس في وضع يتيح للجميع مشاهدة العرض.
- كتابة نتائج الموضوع على السبورة، وبيان أهميتها.
- عرض الصور أو أفلام الفيديو على الطلبة.
- شرح الدرس النظري (مكونات البوظة، الأدوات والمعدات الخاصة بها، أنواعها، طرائق تقديمها، الأمور الواجب اتباعها عند تحضير المثلجات)، مع مراعاة ربط العرض التوضيحي بموضوع الدرس.
- تقويم أداء الطلبة.

## التدريس المباشر/ المناقشة ضمن فريق

- تقسيم الطلبة إلى مجموعتين، وتعيين مقرر لكل مجموعة، ثم توزيع المهام عليهما كما يأتي:

- المجموعة الأولى: إجابة السؤال الأول على ورقة.
- المجموعة الثانية: إجابة السؤال الثاني على ورقة.
- عرض مقرر كل مجموعة النتائج التي تتوصل إليها مجموعته لمناقشتها، ثم تلخيصها على السبورة.
- تقويم أداء الطلبة.

كشفت دراسة جديدة عن سر فاعلية المثلجات في تحسين مزاج الإنسان، وزيادة شعوره بالسرور والنشوة، بعد أن ثبت أنها تنشط مراكز السرور والسعادة في الدماغ، فقد وجد الباحثون في مركز علوم التصوير العصبي بمعهد الطب النفسي في لندن، أن الحلويات المثلجة تثير المناطق الدماغية المسؤولة عن مشاعر السرور والبهجة، وتؤثر بصورة فورية ومباشرة في أجزاء الدماغ المسيطرة على المزاج، وتعدّ المثلجات من أنواع الحلويات الصيفية التي تقدم بعد الوجبات، أو يمكن أن تقدم في مطاعم الحلويات أو الأماكن المخصصة لبيع المثلجات والبوظة. وتقدم البوظة بنكهات وأنواع مختلفة، فمنها الشرقية ومنها الغربية، وستعرف في ما يأتي أنواعها ومكوناتها وما يتعلق بها.

١ - مكونات المثلجات ( البوظة )

يتكون خليط المثلجات ( البوظة ) من المكونات الآتية:

أ - مواد دهنية: مثل زبدة أو قشطة، ويمكن استخدام الكريمة الجاهزة.

ب- البيض: يمكن استخدام البيض كاملاً في بعض أنواع البوظة، ويمكن استخدام البياض أو الصفار في أنواع أخرى. يجب فحص البيض قبل استخدامه في إعداد البوظة؛ للتأكد من سلامته.

ج- مواد التحلية: يمكن استخدام السكر العادي (سكروز)، أو الجلوكوز المصنع من شراب الذرة.

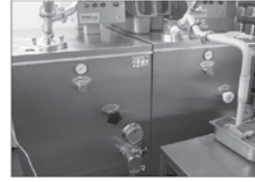
د - مثبتات أو مستحلبات: تستخدم للمحافظة على قوام البوظة وتماسكها.

هـ - حليب: يستخدم في أغلب أنواع البوظة.

و - نكهات مختلفة: مثل نكهات الفواكه أو الفواكه بأنواعها، أو أنواع من الشوكولاته البيضاء، أو البنية والقهوة أو الفانيليا.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

يمكن تصنيع البوظة يدويًا، أو بواسطة آلات وخلطات خاصة، ويمكن أن نجمل هذه الأدوات بالإضافة إلى الأدوات والمعدات التي مررت بها في هذه الوحدة في ما يأتي:



الشكل (٢٣-١): جهاز خلط المثلجات.

- أ - جهاز خلط المثلجات، انظر الشكل (٢٣-١).
- ب- مضارب سلك.
- ج- مجمدة.
- د - أوعية محكمة الإغلاق للحفظ.
- هـ - أداة لتكوير المثلجات أو لتشكيلها على نحو حلزوني للتقديم.

## ٣ - أنواع المثلجات

لا يمكن حصر أنواع المثلجات، فهي متعدّدة، ولكن يستخدم الحليب المبستر لضمان سلامته من الميكروبات والجراثيم.

- أ - الأنواع التي تتكون من المكونات الرئيسة ومن دون أي إضافات أو نكهات.
- ب- الأنواع التي تدخل في مكوناتها نكهات مختلفة، مثل نكهة الفانيليا، ونكهات الفواكه المختلفة، ويستخدم في هذه الأنواع النكهات المركزة.
- ج- الأنواع التي تدخل في مكوناتها الفواكه الطبيعية أو المجففة.
- د - الأنواع التي تدخل في مكوناتها الشوكولاته بأنواعها.
- هـ - الأنواع التي تدخل في مكوناتها الرئيسة المستكة، وتسمى البوظة العربية.

٤ - الأمور الواجب اتباعها عند تحضير المثلجات:

- للحصول على منتج ذي جودة عالية من المثلجات يجب اتباع الأمور الآتية:
- أ - اختر المواد الأساسية ذات الجودة العالية.
- ب- تأكد من سلامة المواد قبل استخدامها.
- ج- استخدم الأدوات النظيفة المصنعة من الستانلس ستيل أو الزجاج.

٤٦

- د - خلط المواد جيدًا.
- هـ - حفظ المنتج في أوعية محكمة الإغلاق.
- و - حفظ البوظة في المجمدة في درجة حرارة ١٨- درجة مئوية.

٥ - طرق تقديم المثلجات

- يمكن تقديم المثلجات بطرق عدة، منها:
- أ - في أكواب أو صحون مسطحة.
- ب - على هيئة كرات بنكهات مختلفة، ووضعها في بسكويت خاص بالمثلجات، انظر الشكل (٢٤-١).
- ج- على هيئة كرات، ووضعها في صحون خاصة.
- د - تزيين المثلجات بالصلصات الخاصة، مثل صلصات الفراولة، أو المانجا.
- هـ - عمل طبقات من المثلجات مع البسكويت أو الكعكة الإسفنجية.



الشكل (٢٤-١): كرات البوظة مع البسكويت.

## قضية للمناقشة

ناقش مع أفراد مجموعتك السؤالين الآتيين، ثم اعرض ما توصل إليه على زملائك في الصف: متى تصبح الحلويات خطيرة على الصحة؟ ما الإجراءات الواجب مراعاتها للمحافظة على سلامة قوام الكيك أثناء خبزه؟

٤٧

## الزمن المتوقع نظري (ساعة).

## مراعاة الضرووق الفردية

## علاج

- تكليف المعلم الطلبة قراءة الموضوع في البيت، ثم مناقشته مع زملاءه بإشرافه.

## إثراء

- تكليف الطلبة البحث في شبكة الإنترنت عن صور لأنواع أخرى من البوظة، ثم عرضها على زملائهم ضمن لوحة تعلق على الجدار.

## استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

- أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-٨).

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

## مصادر التعلّم

## للمعلّم

-Wiley-Wayne, Professional cooking, 6th Ed. USA, 2006.

## للطالب

- توفيق، فردوس، مطبخي بين يديك، مكتبة الشباب ومطبعتها، الأردن، ٢٠٠١ م.



النتائج العملية

أن يعد خبز الروول.

المعلومات النظرية

يقدم خبز الروول على البوفيهات في كل الوجبات طازجًا، ويمكن تجهيز أشكال مختلفة من الخبز من العجينة، مثل الخبز المجدل، وتستخدم العجينة أيضًا لإعداد الفطائر، مثل فطائر الصفيحة وفطائر السبانخ، انظر الشكل رقم (١).

المقادير

- طحين بمقدار ٥٠٠ غرام.
- خميرة بمقدار ١٢ غرامًا.
- حليب سائل بمقدار ٣٠٠ ملل.
- زبدة طرية ٢٥ غرام.
- نصف ملعقة صغيرة من السكر.
- نصف ملعقة صغيرة من الملح.

التجهيزات اللازمة

- فرن خببز.
- صوان للخبز.
- سكين.
- مرقع عجين.
- سكين منشار.
- ميزان.



الشكل (١): خبز الروول.

٤٨

إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

الموضوع تمرين (١-١): خبز الروول (Bread Roll).

النتائج الخاصة

- يتعرف خبز الروول.
- يتعرف خطوات إعداد خبز الروول.
- يجهد المواد اللازمة لإعداد خبز الروول.
- يعد خبز الروول.

المفاهيم والمصطلحات

السلامة المهنية

استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التعلم عن طريق النشاط / التدريب

- تنفيذ التمرين (١-١) المتعلق بإعداد خبز الروول كما يأتي:
  - الإيعاز إلى الطلبة بالنظر إلى الشكل المرسوم على السبورة، والمرتبط بالشكل (١) في صفحة (٤٨) من الكتاب المدرسي، ثم بيان أهمية ضبط مقادير هذه الوصفة، وطريقة التخمير، وإجراءات العجن والخبز.
  - الطلب إلى الطلبة قراءة خطوات تنفيذ التمرين (١-١).
  - تجهيز المشغل والأدوات والمواد الأولية اللازمة لتنفيذ التمرين مسبقًا، حسب عدد الطلبة، قبل بدء حصة التدريب العملي.
  - تنفيذ المعلم التمرين حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.
  - تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل مجموعة.
- تكليف مجموعات الطلبة تنفيذ التمرين العملي على النحو الآتي:
  - تجهيز كل مجموعة المواد كاملة حسب المقادير.
  - حث مجموعات الطلبة على التعاون والعمل بروح الفريق.
  - الإيعاز إلى مجموعات الطلبة تنفيذ التمرين.
  - متابعة المعلم المجموعات في أثناء العمل، وتوجيهها.
  - تذكير الطلبة بضرورة مراعاة النقاط الحاكمة لنجاح التمرين، واكتساب المهارة اللازمة، مثل: ضبط الكميات، وتشكيل العجين، وشكل المنتج النهائي بعد الخبز، وتجهيز الخميرة، والعجن، وإراحة العجين، وتجهيز الصواني، وتجهيز الفرن، والخبز، والسرعة، والدقة.
  - عرض مقرر كل مجموعة النتائج التي تتوصل إليها مجموعته على المعلم لتقويمها.
  - تدريب الطلبة على كيفية تبريد المنتج وحفظه حسب الأسس المتبعة.
  - تكليف الطلبة تنظيف المشغل، وإعادة الأدوات إلى مكانها.

- ١- نخل الطحين جيداً، وضعه في وعاء العجن.
- ٢- ضع الخميرة في وعاء مع نصف كمية السكر، ثم أضف قليلاً من الماء الفاتر، واتركها حتى تتخمر وتتضاعف حجمها مدة ١٠ دقائق.
- ٣- أضف الخميرة إلى الطحين والملح والسكر والزبدة ثم الحليب الفاتر، وادعكها جيداً؛ حتى تحصل على عجينة متماسكة وغير لزجة، ثم غطّ العجينة بقطعة قماش رطبة، واتركها في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها.
- ٤- قَطِّع العجينة إلى قطع وزن كل منها ٤٠-٥٠ غراماً على الطاولة، ثم شكلها بيدك على هيئة دوائر.
- ٥- رَتَّب قطع العجين على صينية الخبيز، واتركها في مكان دافئ؛ لكي تتخمر وتتضاعف حجمها.
- ٦- اخبز قطع العجين في فرن درجة حرارته ٢٢٠ درجة سيلسيوس مدة ١٠ دقائق حتى ينضج ويحمّر.
- ٧- رَتَّب قطع خبز الرول في سلة التقديم، وقدمه ساخناً وطازجاً.

## ملحوظات مهمة

- يحضّر خبز الرول في مكان دافئ؛ للمحافظة على مفعول الخميرة وحمايتها من الفساد.
- يمكن تحضير خبز الرغز من عجينة خبز الرول نفسها، ويمكن تقطيع كل قطعة بوزن ٧٠-٨٠ غراماً.
- يمكن تشكيل أشكال مختلفة من العجينة نفسها، مثل المجدل والمفوف.

## تمرين عملي

أعدّ عجينة خبز الرول باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

٤٩

## معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	حضرت المواد والأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.				
٣	نخلت الطحين جيداً، ووضعت في وعاء العجن، ووضعت الخميرة في وعاء مع نصف كمية السكر، ثم أضفت قليلاً من الماء الفاتر، وتركتها حتى احمرت وتتضاعف حجمها مدة ١٠ دقائق.				
٤	أضفت الخميرة إلى الطحين والملح والسكر والزبدة ثم الحليب الفاتر، وادعكها جيداً حتى حصلت على عجينة متماسكة وغير لزجة، ثم غطيت العجينة بقطعة قماش رطبة، وتركتها في مكان دافئ حتى تتضاعف حجمها.				
٥	قَطِّع العجين إلى قطع وزن كل منها ٤٠-٥٠ غراماً على الطاولة، ثم شكلتها على هيئة دوائر بوساطة اليد، ورَتَّب قطع العجين على صينية الخبيز، وتركتها في مكان دافئ حتى احمرت وتتضاعف حجمها.				
٦	خبزت قطع العجين في فرن درجة حرارته ٢٢٠ درجة سيلسيوس مدة ١٠ دقائق حتى نضجت واحمرت، ثم رَتَّب قطع خبز الرول في سلة التقديم وقدمتها ساخنة.				
٧	حفظت خبز الرول بطريقة صحيحة وآمنة.				
٨	نظفت مكان العمل ومعداته وأدواته، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيد جداً (٣) جيد (٤) بحاجة إلى تحسين.

٥٠

## الزمن المتوقع عملي (ثلاث ساعات).

## مراعاة الفروق الفردية

## علاج

— تكليف المعلم الطلبة تنفيذ التمرين بمساعدة بعضهم بعضاً، وبإشرافه.

## إثراء

— تكليف الطلبة البحث في كتب الطبخ المتخصصة وشبكة الإنترنت عن صور أشكال أخرى لتشكيل العجين (مجدل، مدور)، ثم عرضها على زملائهم.

## استراتيجيات التقييم وأدواته

— استراتيجية التقييم: التقييم المعتمد على الأداء.

— أداة التقييم: سلم تقدير عددي (١-٩).

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

## مصادر التعلّم

## للمعلم

-Wiley-Wayne, Professional cooking, 6th Ed. USA, 2006.

## للطالب

## النتائج الخاصة

- يتعرف عجينة الباستا.
- يتعرف خطوات إعداد عجينة الباستا.
- يجهز المواد اللازمة لإعداد عجينة الباستا.
- يعد عجينة الباستا.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التعلم عن طريق النشاط / التدريب

- تنفيذ التمرين (٢-١) المتعلق بإعداد عجينة الباستا كما يأتي:
  - تكليف الطلبة النظر إلى الشكل المرسوم على السبورة، والمرتبط بالشكل (١) في صفحة (٥١) من الكتاب المدرسي، ثم بيان أهمية ضبط مقادير هذه الوصفة، وإجراءات العجن والخبيز.
  - تكليف الطلبة قراءة خطوات تنفيذ التمرين (٢-١).
  - تجهيز المشغل والأدوات والمواد الأولية اللازمة لتنفيذ التمرين مسبقاً، حسب عدد الطلبة، قبل بدء حصة التدريب العملي.
  - تنفيذ المعلم التمرين حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.
  - تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل مجموعة.
- تكليف مجموعات الطلبة تنفيذ التمرين العملي على النحو الآتي:
  - تجهيز كل مجموعة المواد كاملة حسب المقادير.
  - حث مجموعات الطلبة على التعاون والعمل بروح الفريق.
  - تكليف مجموعات الطلبة تنفيذ التمرين.
  - متابعة المعلم المجموعات في أثناء العمل، وتوجيهها.
  - تذكير الطلبة بضرورة مراعاة النقاط الحاكمة لنجاح التمرين، واكتساب المهارة اللازمة، مثل: ضبط الكميات، وتشكيل العجين يدوياً، وشكل المنتج النهائي، وإراحة العجين، وتجهيز الصواني، وتجهيز آلة رق العجين، وتجهيز ماء السلق.
  - عرض مقرر كل مجموعة النتائج التي تتوصل إليها مجموعته على المعلم لتقومها.
  - تدريب الطلبة على كيفية تبريد المنتج وحفظه حسب الأسس المتبعة.
  - تكليف الطلبة تنظيف المشغل، وإعادة الأدوات إلى مكانها.

## تمرين (٢-١) عجينة الباستا (Pasta Dough)

## النتائج العملية

أن يعد عجينة الباستا.

## المعلومات النظرية

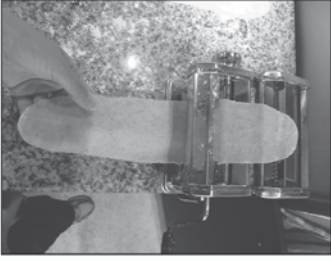
تعدّ هذه العجينة من العجائن الإيطالية التي يمكن استخدامها في إعداد كثير من الأطباق الساخنة، مثل الأزانبا، والرافولي، والكانيلوني، والفتوشيني، والأسباغتي، وتستعمل طازجة، أو يمكن تشييفها واستخدامها في أوقات أخرى، انظر الشكل (١).

## المقادير

- طحين بمقدار ٤٠٠ غرام.
- بيض ذو حجم وسط عدد ٤.
- زيت زيتون بمقدار ملعقة مائدة.
- ملح بمقدار ٥ غرامات.

## التجهيزات اللازمة

- آلة باستا.
- منخل.
- وعاء العجين.
- سكين حادة.



الشكل (١): عجينة الباستا.

٥١

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

- ١- نخل الطحين، وضعه في وعاء العجين، ثم أضف الملح والبيض المخفوق وزيت الزيتون، واخلط المقادير بعضها ببعض بلطف حتى تصبح عجينة متماسكة وملساء.
- ٢- ضع العجينة في وعاء، ثم غطها بقطعة قماش رطبة مدة نصف ساعة في مكان بارد حتى (تستريح).
- ٣- قَطِّع العجينة إلى أربع قطع، ثم ابدأ برق العجينة بسمك ٨/١ إنش بواسطة آلة الباستا.
- ٤- قَطِّع العجينة، وشكلها بسكين حادة حسب الطبق المطلوب إعدادها، ثم اسلقها واحفظها بالطريقة المناسبة.

## تمرين عملي

أعدّ عجينة الباستا باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

ملحوظات مهمة

- عند إعداد عجينة الباستا بالسبانخ يضاف إليها (٧٥-١٠٠) غرام من السبانخ المفروم والمعصور جيّداً.
- عند إعداد عجينة الباستا بالبندورة أضف ملعقة مائدة كبيرتين من رب البندورة إليها للحصول على الباستا بالبندورة.

٥٢

## معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	نخلت الطحين ووضعت في وعاء العجين، ثم أضفت الملح والبيض المخفوق وزيت الزيتون، واخلطت المقادير بعضها ببعض بلطف حتى أصبحت عجينة متماسكة وملساء.				
٣	وضعت العجينة في وعاء، ثم غطيتها بقطعة قماش رطبة، وتركتها مدة نصف ساعة في مكان بارد.				
٤	قَطِّع العجينة إلى أربع قطع، ثم بدأت برق العجين بسمك ٨/١ إنش بواسطة آلة الباستا.				
٥	قَطِّع العجينة، ثم شكلتها بسكين حادة حسب الطبق المطلوب إعدادها، ثم سلقتها وحفظتها بالطريقة المناسبة.				
٦	حفظت عجينة الباستا بطريقة صحيحة وآمنة.				
٧	نظفت مكان العمل، والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسّن.

٥٣

## الزمن المتوقع عملي (ساعة).

## مراعاة الفروق الفردية

## علاج

– تكليف الطلبة تنفيذ التمرين بمساعدة بعضهم بعضاً، وبإشرافه.

## إثراء

– تكليف المعلم الطلبة البحث في كتب الطبخ المتخصصة وشبكة الإنترنت عن عشرة أنواع من الباستا مشتقة من عجينة الباستا، ثم تنظيم قائمة بها، ثم عرضها على زملائهم.

## استراتيجيات التقييم وأدواته

– استراتيجية التقييم: التقييم المعتمد على الأداء.

– أداة التقييم: سلم تقدير عددي (١-١٠).

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

## مصادر التعلّم

## للمعلم

-Wiley-Wayne, Professional cooking, 6th Ed. USA, 2006.

## للطالب

– توفيق، فردوس رضا، مطبخي بين يديك، مكتبة الشباب ومطبعتها، الأردن، ٢٠٠١م.

## النتائج الخاصة

- يتعرف اللازانيا.
- يتعرف خطوات إعداد اللازانيا.
- يجهز المواد اللازمة لإعداد اللازانيا.
- يعد اللازانيا.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التعلم عن طريق النشاط / التدريب

- تنفيذ التمرين (١-٣) المتعلق بإعداد اللازانيا كما يأتي:
- تكليف الطلبة النظر إلى الشكل المرسوم على السبورة، والمرتبط بالشكل (١) في صفحة (٥٤) من الكتاب المدرسي، ثم بيان أنواع اللازانيا، وألوانها، وحشواتها المختلفة.
- تكليف الطلبة قراءة خطوات تنفيذ التمرين (١-٣).
- تجهيز المشغل والأدوات والمواد الأولية اللازمة لتنفيذ التمرين مسبقاً، حسب عدد الطلبة، قبل بدء حصة التدريب العملي.
- تنفيذ المعلم التمرين.
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل مجموعة.
- تكليف مجموعات الطلبة تنفيذ التمرين العملي على النحو الآتي:
- تجهيز كل مجموعة المواد كاملة حسب المقادير.
- حث مجموعات الطلبة على التعاون، والعمل بروح الفريق.
- متابعة المعلم المجموعات في أثناء العمل، وتوجيهها.
- تذكير الطلبة بضرورة مراعاة النقاط الحاكمة لنجاح التمرين، واكتساب المهارة اللازمة، مثل: تجهيز الصلصات، ووضع رقائق اللازانيا والصلصات والجبن في صينية الخبز، وخبز اللازانيا وتقطيعها وتقديمها، ومراعاة تعليمات السلامة والصحة المهنية.
- عرض مقرر كل مجموعة النتائج التي تتوصل إليها مجموعته على المعلم لتقويمها.
- تكليف الطلبة تنظيف المشغل، وإعادة الأدوات إلى مكانها.

## النتائج العملية

أن يعدّ اللازانيا.

## المعلومات النظرية

اللازانيا من الأطباق المشهورة عالمياً، وتعدّ باللون وصلصات مختلفة، انظر الشكل رقم (١)، وتقدم بهيئات مختلفة، منها الدائري، ومنها المربع، ومنها المستطيل، أو في صحن خاصة، ومن الحشوات المستخدمة الخضراوات، واللحم، والسلمك، والروبيان... إلخ.

## المقادير

- ٥٠٠ غرام من رقائق اللازانيا.
- ٤ ملاعق كبيرة من الزيت النباتي.
- بصل مفروم فرماً ناعماً بمقدار ٢٠٠ غرام.
- جزر مفروم فرماً ناعماً.
- كرفس مفروم فرماً ناعماً بمقدار ١٠٠ غرام.
- لحم عجول حمراء بمقدار ٥٠٠ غرام.
- معجون بندورة بمقدار ١٢٥ غراماً.
- لتر مرقة لحم العجل.
- سنناً ثوم مفرومتان.
- ملعقة مائدة من الزعتر الناشف.
- مشروم مفروم بمقدار ٢٥٠ غراماً.
- صلصة بيشاميل ٦٠٠ ملل.
- جبنة بارميزان مبشورة بمقدار ١٢٥ غراماً.
- ملح وفلفل حسب الحاجة.
- طنجرة.



الشكل (١): اللازانيا.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

### مراعاة الفروق الفردية

#### علاج

– تكليف المعلم الطلبة تنفيذ التمرين بمساعدة بعضهم بعضاً، وبإشرافه.

#### إثراء

– تكليف الطلبة البحث في كتب الطبخ المتخصصة عن أسماء أنواع أخرى من اللازانيا، ثم كتابة تقرير عنها، ثم عرضه على زملائهم.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-١١).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

للمعلم

للطالب

#### التجهيزات اللازمة

- فرن غاز.
- مفرمة.
- سكين تقطع.
- مبشرة.
- ميزان.
- ملاعق كبيرة.
- ملعقة خشب.
- صينية.
- مصفاة.

#### خطوات تنفيذ التمرين

- 1- ضع الطنجرة على النار، وأضف الزيت، ثم الثوم الناعم والبصل، وقب هذه المواد بلطف حتى تذبل، ثم أضف الجزر والكرفس، وقلبهما مدة ٥ دقائق.
- 2- أضف اللحم المفروم، وقلبهما جيداً حتى تحمر قليلاً.
- 3- أضف معجون البندورة ثم مرقة اللحم، وقلبهما جميعاً حتى تغلي، ثم أضف الملح والفلفل والزعر والفطر، وقلبهما جيداً، واتركها على نار هادئة مدة ١٥ دقيقة حتى تنضج وتتماسك بعض الشيء.
- 4- سخّن الماء في طنجرة على النار، وأضف إليه مقدار ملعقة زيت وقليلاً من الملح، وعند الغليان اسلق قطع اللازانيا مدة ٥ دقائق، ثم صفها من الماء.
- 5- جهّز الصينية الخاصة بتحضير اللازانيا، وضع في قاعدتها قليلاً من صلصة البيشاميل، ثم ضع طبقة لازانيا، ثم طبقة صلصة بولونيز، ثم صلصة بيشاميل على سطح اللحم، ثم طبقة لازانيا، وكرر العملية حتى تحصل على ٤ طبقات.
- 6- ضع صلصة بيشاميل على سطح الطبقة الرابعة، ثم رش جبنة البارميزان المبشورة على سطح البيشاميل.
- 7- ضع اللازانيا في الفرن مدة ٢٠ دقيقة في (درجة حرارة ٢٥٠ درجة سيلوس)، حتى تنضج ويحمر وجهها.
- 8- قدّم اللازانيا ساخنة، وزينها بعرق من الكرفس على الوجه.

٥٥

#### تمرين عملي

أعدّ طبق اللازانيا حسب التمرين السابق.

#### معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	وضعت الطنجرة على النار، وأضفت الزيت ثم الثوم والبصل المفروم فرماً ناعماً، وقلبيهما بلطف حتى ذبلا، ثم أضفت الجزر والكرفس وقلبيهما مدة ٥ دقائق.				
٣	أضفت اللحم المفروم وقلبيها جيداً حتى احمرّت قليلاً.				
٤	أضفت معجون البندورة ثم مرقة اللحم، وقلبيها حتى غلت، ثم أضفت الملح والفلفل والزعر والفطر، وقلبيها جيداً، وتركتها على نار هادئة مدة ١٥ دقيقة حتى تنضجت وتماسكت.				
٥	سخنت الماء في طنجرة على النار، وأضفت إليه مقدار ملعقة زيت، وقليلاً من الملح وعند الغليان سلقت قطع اللازانيا مدة ٥ دقائق، ثم صفيتها من الماء.				
٦	جهزت الصينية الخاصة بتحضير اللازانيا، ووضعت في قاعدتها قليلاً من صلصة البيشاميل، ثم وضعت طبقة لازانيا، ثم طبقة صلصة بولونيز، ثم صلصة بيشاميل على سطح اللحم، ثم طبقة لازانيا، وكررت العملية ٤ طبقات كما سبق.				
٧	وضعت صلصة بيشاميل على سطح الطبقة الرابعة، ثم رششت جبنة البارميزان المبشورة على وجه البيشاميل في فرن في درجة حرارة ٢٥٠ درجة سيلوس، ثم وضعت اللازانيا مدة ٢٠ دقيقة حتى تنضجت واحمر وجهها.				
٨	حفظت اللازانيا بطريقة صحيحة وآمنة.				
٩	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيد جداً (٣) جيد (٤) بحاجة إلى تحسين.

٥٦

## النتائج الخاصة

– يتعرف بيتزا الخضراوات.

– يتعرف خطوات إعداد صلصة البيتزا.

– يتعرف خطوات إعداد بيتزا الخضراوات.

– يجهد المواد اللازمة لإعداد البيتزا وصلصتها.

– يعد عجينة البيتزا.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التعلم عن طريق النشاط/ التدريب

– تنفيذ التمرين (١-٤) المتعلق بإعداد بيتزا الخضراوات كما يأتي:

• تكليف الطلبة النظر إلى الشكل المرسوم على السبورة، والمرتبط بالشكل (١) في

صفحة (٥٧) من الكتاب المدرسي، ثم بيان أنواع البيتزا، وعجائنها المختلفة.

• تكليف الطلبة قراءة خطوات تنفيذ التمرين (١-٤).

• تجهيز المشغل والأدوات والمواد الأولية اللازمة لتنفيذ التمرين، حسب عدد الطلبة، قبل بدء حصة التدريب العملي.

• تنفيذ المعلم التمرين على النحو الآتي: تجهيز صلصة البيتزا، ثم العجينة، ثم

الخضراوات، ثم تجهيز الفرن، ثم فرد العجينة، ووضع الصلصة والخضراوات

والجبن عليها، ثم البدء بعملية الخبز والتقطيع، مع توضيح طريقة التقديم.

• تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل مجموعة.

– تكليف مجموعات الطلبة تنفيذ التمرين العملي على النحو الآتي:

## تجهيز العجينة

• تجهيز كل مجموعة مواد العجينة كاملة حسب المقادير.

• تكليف الطلبة تجهيز الخميرة، ثم عجن المكونات كما هو مبين في خطوات

تنفيذ التمرين، ثم وضعها جانباً لكي ترتاح وتتخمر.

• حث مجموعات الطلبة على التعاون والعمل بروح الفريق.

• متابعة المعلم المجموعات في أثناء العمل، وتوجيهها.

• تذكير الطلبة بضرورة مراعاة معايير النظافة والسلامة والصحة المهنية في خطوات العمل كلها.

• تكليف الطلبة تنظيف المشغل، وإعادة الأدوات إلى مكانها.

## تمرين (١-٤) بيتزا الخضراوات (Vegetable Pizza)

## النتائج العملية

أن يعد بيتزا الخضراوات.

## المعلومات النظرية

البيتزا من المأكولات المشهورة عالمياً، ويوجد منها أنواع وأشكال وحجوم مختلفة تسمى بحسب المواد المضافة إليها، أو بحسب تشكيلها أو حجمها، فبيتزا الخضراوات تسمى باسم الخضراوات المضافة إليها، وبيتزا الدجاج أو الروبيان تسمى باسم المادة المضافة إليها أيضاً، انظر الشكل (١).

## المقادير

أولاً: مواد العجينة

- كيلو غرام من الطحين .
- خميرة بمقدار ١٥ غراماً.
- حليب بودرة بمقدار ١٠٠ غرام.
- سكر بمقدار ١٥ غراماً.
- ملح بمقدار ١٥ غراماً.
- ٥٠٠ مليليتراً من زيت الزيتون.
- ٥٠٠ مليليتراً من الماء.



الشكل (١): بيتزا الخضراوات.

ثانياً: مواد الصلصة

- بصل مفروم فرماً ناعماً بمقدار ١٠٠ غرام.
- ثوم مفروم فرماً ناعماً بمقدار ٢٠ غراماً.
- زيت زيتون بمقدار ١٠٠ غرام.
- بندورة مقشرة من دون بذور مفرومة فرماً ناعماً بمقدار ٥٠٠ غرام.
- ١٠٠ غرام من رب البندورة.

٥٧

• لوح تقطيع.

• سكين خضار.

• ملعقتان.

• مغرقتان.

• ٣ أوعية.

• ٣ أطباق.

## خطوات تنفيذ التمرين

أولاً: خطوات تجهيز العجينة

- ١- نخل الطحين، وضعه في وعاء العجن العميق.
- ٢- ضغ الخميرة في وعاء مع قليل من السكر والماء الفاتر، واتركها لكي تتخمر مدة ١٠ دقائق.
- ٣- أضف الحليب والزيت والملح والسكر إلى الطحين، وقبّل المقادير جميعاً حتى تتجانس.
- ٤- أضف الخميرة والماء إلى المكونات السابقة، واعجنها جيداً حتى تماسك وتصبح جاهزة.
- ٥- اترك العجينة في مكان دافئ، وضع عليها قطعة قماش رطبة حتى لا يجف سطحها.
- ٦- ابسط (رقّ) العجينة على الطاولة، وقطعها على نحو دائري حسب الحجم المطلوبة.
- ٧- ضغ قطع العجين على صواني الخبز.

ثانياً: خطوات تجهيز صلصة البيتزا

- ١- ضغ طنجرة على النار، واتركها حتى تسخن جيداً.
- ٢- أضف فيها الزيت، واتركه حتى يسخن جيداً.
- ٣- أضف البصل والثوم وقلبهما جيداً حتى ينضجا مراعيًا عدم تغيير اللون إلى البني أو الأسود.
- ٤- أضف إلى البصل والثوم البندورة ورب البندورة والزعر والريحان والسكر والماء، واترك هذه المواد تغلي على نار هادئة.
- ٥- أضف الملح والفلفل الأسود.
- ٦- اخلط النشا بقليل من الماء البارد، وأضفه إلى صلصة البيتزا وقبّه باستمرار.
- ٧- اطفئ النار، وضع الطنجرة جانباً.

٥٩

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

### مراعاة الفروق الفردية

#### علاج

– تكليف المعلم الطلبة تنفيذ التمرين بمساعدة بعضهم بعضاً، وبإشرافه.

#### إثراء

– تكليف الطلبة كتابة أسماء أنواع أخرى من البيتزا، وأنوع المواد المضافة إلى سطحها، ثم عرضها على زملائهم.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-١٢).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

#### للمعلم

-Wiley-Wayne, Professional cooking, 6th Ed. USA, 2006.

#### للطالب

– توفيق، فردوس رضا، مطبخي بين يديك، مكتبة الشباب ومطبعتها، الأردن، ٢٠٠١م.

- زعتر جاف مطحون بمقدار ٧ غرامات.
- ريحان جاف مطحون بمقدار ٣ غرامات.
- سكر بمقدار ٢٥ غراماً.
- ملعقة طعام من نشا الطعام.
- ملح بمقدار ١٠ غرامات.
- ملعقة شاي صغيرة من الفلفل الأسود.

ثالثاً: مواد تضاف على سطح البيتزا

- فليفله خضراء وحمراء وصفراء مقطعة، جوليان .
- فطر شرائح رقيقة بمقدار ٢٥٠ غراماً.
- بصل مفروم فرماً ناعماً بمقدار ١٠٠ غرام
- ثوم مفروم فرماً ناعماً بمقدار ٥ غرامات.
- ملعقة زعتر بري جاف مطحون.
- جبنة موزريلا مبشورة بمقدار ٤٠٠ غرام.
- زيتون أسود من دون بذور مقطع على هيئة شرائح بمقدار ١٠٠ غرام.

#### التجهيزات اللازمة

- وعاء عميق للعجن.
- قشاعة عجين.
- سكين حادة.
- مرق عجين.
- قطع قماش.
- منخل.
- فرن.
- طنجرة.
- طاولة عمل.

٥٨

ثالثاً: خطوات تجهيز المواد التي تضاف على سطح البيتزا وإعدادها وخبزها

- ١ - ضع الزيت في طنجرة على النار، واتركه حتى يسخن.
- ٢ - أضف الثوم والبصل المفروم فرماً ناعماً، وقلبهما حتى ينضجا مراعيًا عدم تغير اللون.
- ٣ - أضف الفليفلة الحمراء والخضراء والصفراء والفطر، وقلبها جيداً.
- ٤ - أضف إلى المزيج السابق خمس ملاعق مائدة من صلصة البيتزا.
- ٥ - أضف الملح والبهار إلى الخضراوات، وأطفئ النار، وضع الطنجرة جانباً.
- ٦ - ادهن وسط سطح العجينة بقليل من صلصة البيتزا بلطف، مراعيًا ترك مسافة بسيطة من طرف العجينة من دون صلصة.
- ٧ - أضف خليط الخضراوات فوق صلصة البيتزا على أقراص العجين.
- ٨ - أضف الزيتون الأسود على نحو مرتب إلى الخضراوات.
- ٩ - أضف الجبنة إلى أعلى الخضراوات.
- ١٠ - اخبز البيتزا في الفرن في درجة حرارة ٢٥٠°س مدة ١٥ دقيقة حتى تحمر وتنضج.
- ١١ - رتب البيتزا في أطباق التقديم، وقدمها ساخنة.

ملحوظة مهمة

يمكن زيادة كمية الخميرة إلى العجينة في حالة برودة المكان الذي تحضر العجينة فيه.

#### تمرين عملي

أعد بيتزا الخضراوات باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

٦٠



أولاً: عجينة البيتزا: بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	نخلت الطحين، ووضعت في وعاء العجن العميق.				
٣	وضعت الخميرة في وعاء مع قليل من السكر والماء الفاتر، و تركتها مدة ١٠ دقائق حتى تخمّرت.				
٤	أضفت الحليب والزيت والملح والسكر إلى الطحين، وقلبتها جميعاً حتى تجانست.				
٥	أضفت الخميرة والماء إلى المكونات السابقة، وعجنتها جيداً حتى تماسكت وأصبحت جاهزة.				
٦	تركت العجينة في مكان دافئ، ووضعت عليها قطعة قماش رطبة حتى لا يجف سطحها.				
٧	رقت العجينة على الطاولة، وقطعتها على نحو دائري حسب الحجم المطلوبة.				
٨	وضعت قطع العجينة على صواني الخبيز، حتى (ترتاح) ويتضاعف حجمها.				
٩	حفظت عجينة البيتزا بطريقة صحيحة وآمنة.				

(١) ممتاز (٢) جيد جداً (٣) جيد (٤) بحاجة إلى تحسين.

### إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

### إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

### النتائج الخاصة

- يعد صلصة البيتزا.
- يجهز المواد التي تضاف إلى البيتزا.
- يخبز البيتزا.

### المفاهيم والمصطلحات

### السلامة المهنية

### استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

#### إعداد الصلصة

- تجهيز كل مجموعة مواد الصلصة كاملة حسب المقادير.
- الطلب إلى مجموعات الطلبة تقطيع الخضراوات كما هو مبين في خطوات تنفيذ التمرين.
- تكليف مجموعات الطلبة تجهيز الصلصة وطهوها، ثم وضعها جانباً لكي تبرد.
- حث مجموعات الطلبة على التعاون والعمل بروح الفريق.
- متابعة المعلم المجموعات في أثناء العمل، وتوجيهها.
- تذكير الطلبة بضرورة مراعاة معايير النظافة والسلامة والصحة المهنية في خطوات العمل كلها.
- تكليف الطلبة تنظيف المشغل، وإعادة الأدوات إلى مكانها.

#### تجهيز المواد التي توضع على سطح البيتزا، وخبزها

- تجهيز كل مجموعة المواد التي توضع على سطح البيتزا (خضراوات، زيتون، جبنة)، مراعية الدقة في التقطيع، والمقادير.
- الطلب إلى الطلبة فرد العجينة كما هو مبين في خطوات تنفيذ التمرين، ثم وضعها في صينية الخبيز حتى تختمر.
- تجهيز الطلبة الفرن.
- طلب المعلم إلى الطلبة وضع الصلصة والمواد الأخرى على سطح البيتزا.
- خبز الطلبة البيتزا في الفرن حتى تنضج.
- حث مجموعات الطلبة على التعاون، والعمل بروح الفريق.
- متابعة المعلم المجموعات في أثناء العمل، وتوجيهها.
- تذكير الطلبة بضرورة مراعاة معايير النظافة والسلامة والصحة المهنية في خطوات العمل كلها.
- تكليف الطلبة تنظيف المشغل، وإعادة الأدوات إلى مكانها.
- تقويم أداء الطلبة.

ثانياً: صلصة البيتزا: بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	وضعت طنجرة على النار، وتركها حتى سخنت جيداً.				
٢	أضفت الزيت في الطنجرة، وتركته حتى سخن جيداً.				
٣	أضفت البصل والثوم وقلبتهما جيداً حتى نضجا، وراعت عدم تغيير اللون إلى البني أو الأسود.				
٤	أضفت البندورة ورب البندورة و الزعتر والريحان والسكر والماء إلى البصل والثوم، وتركت هذه المواد على نار هادئة حتى نضجت.				
٥	أضفت الملح والفلفل الأسود.				
٦	خلطت النشا بقليل من الماء البارد، وأضفته إلى صلصة البيتزا، وقلبتها باستمرار.				
٧	أطفأت النار، ووضعت الطنجرة جانباً.				

(١) ممتاز (٢) جيد جداً (٣) جيد (٤) بحاجة إلى تحسين.

٦٢

ثالثاً: إعداد المواد التي تضاف على سطح البيتزا وحزها

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	وضعت طنجرة على النار، وصببت فيها قليلاً من الزيت، وتركها حتى سخنت.				
٢	أضفت الثوم والبصل المفروم فرماً ناعماً، وقلبتهما جيداً حتى نضجا، وراعت عدم تغيير اللون.				
٣	أضفت الغليظة الحمراء والخضراء والصفراء والفطر وقلبتها جيداً.				
٤	أضفت إلى المزيج السابق ملاعق مائدة من صلصة البيتزا.				
٥	ملأحت الخضراوات وبهرتها، ورفعتها عن النار، ووضعتها جانباً.				
٦	دهنت بقليل من صلصة البيتزا وسط سطح العجينة بلطف، وراعت ترك مسافة بسيطة من طرف العجينة من دون صلصة.				
٧	أضفت خليط الخضراوات فوق صلصة البيتزا على أقراص العجين.				
٨	أضفت الزيتون الأسود والأخضر.				
٩	أضفت الجبنة إلى أعلى الخضراوات.				
١٠	خبزت البيتزا في الفرن في درجة حرارة ٢٥٠°س مدة ١٥ دقيقة حتى احمرّت ونضجت.				
١١	رتبت البيتزا في أطباق التقديم، وقدمتها ساخنة.				
١٢	نظفت مكان العمل، والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيد جداً (٣) جيد (٤) بحاجة إلى تحسين.

٦٣

## الزمن المتوقع عملي (ساعتان).

### مراعاة الفروق الفردية

#### علاج

– تكليف المعلم الطلبة تنفيذ التمرين بمساعدة بعضهم بعضاً، وبإشرافه.

#### إثراء

– تكليف الطلبة كتابة أسماء أنواع أخرى من البيتزا، ونوع المواد المضافة على سطحها، ثم عرضها على زملائهم.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-١٢).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

#### للمعلم

-Wiley-Wayne, Professional cooking, 6th Ed. USA, 2006.

#### للطالب

– توفيق، فردوس رضا، مطبخي بين يديك، مكتبة الشباب ومطبخها، الأردن، ٢٠٠١م.

النتائج العملية

أن يعدّ فطيرة السبانخ.

المعلومات النظرية

تقدّم فطيرة السبانخ بوصفها مقبلات قبل الأطباق الرئيسية في حفلات الاستقبال، بحجوم وأشكال مختلفة مع شرائح الليمون، انظر الشكل (١)، وتستخدم العجينة نفسها لإعداد أقراص السمبوسك باللحمة أو بالجبن.



الشكل (١): فطيرة السبانخ.

المقادير

- نصف كيلو طحين.
- زيت زيتون بمقدار ٥٠ مليليتراً.
- حليب مجفّف بمقدار ٧٠ غراماً.
- خميرة بمقدار ١٥ غراماً.
- ٣٥٠ مليليتراً من الماء الفاتر للعجينة.
- ٥ غرامات من ملح الطعام.
- سكر بمقدار ١٠ غرامات.

مقادير حشوة السبانخ

- سبانخ مفروم بمقدار نصف كيلو غرام.
- رأس بصل مفروم على نحو ناعم.
- زيت زيتون بمقدار ١٠٠ مليليتراً.
- عصير ليمون (حبة واحدة).
- سّمّاق بمقدار ملعقة مائدة.
- رشّة ملح وفلفل.

٦٤

- ٧ - ايسط (رقق) العجينة المختمرة على الطاولة بسمك مليمترين، ثم قطعها بقطّاعة العجين الدائرية وفق الحجم المرغوب، ثم وزع الحشوة بالتساوي على قطع العجين، ثم أغلق الجهات الثلاث نحو الوسط لتحصل على هيئة مثلث كما في الشكل رقم (١).
- ٨ - ادهن صينية الخبز بقليل من زيت الزيتون، وضع أقراص السبانخ مرتبة فيها.
- ٩ - اترك الفطائر (لترتاج) مدة ربع ساعة قبل الخبز، ثم اخبزها في فرن درجة حرارته ٢٥٠° س مدة ٢٠ دقيقة، أو حتى تنضج وتحمّر جيّداً.
- ١٠ - ادهن سطح الفطائر العلوي بقليل من زيت الزيتون بالفرشاة.
- ١١ - ضع الفطائر على أوراق الخس، وقدمها ساخنة في طبق التقديم.

تمرين عملي

أعد فطائر السبانخ باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

معايير التقسيم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	٤	٣	٢	١
١	جهّز المواد والأدوات اللازمة جميعها للعمل.				
٢	أضفت الثوم والبصل المفروم فرماً ناعماً، وقلبهما جيّداً حتى نضجا، وراعت عدم تغيّر اللون.				
٣	جهّزت الخميرة بطريقة صحيحة.				
٤	وضعت الطحين في وعاء العجين العميق، ثم أضفت الحليب والزيت ونصف كمية السكر والملح، ثم أضفت الخميرة.				

٦٦

- في صينية الخبز لتختمر.
- تجهيز الطلبة الفرن.
- طلب المعلم إلى الطلبة وضع الصلصة والمواد الأخرى على سطح البيتزا.
- خبز الطلبة البيتزا في الفرن حتى تنضج.
- حث مجموعات الطلبة على التعاون والعمل بروح الفريق.

النتائج الخاصة

- يتعرف فطيرة السبانخ.
- يتعرف خطوات إعداد فطيرة السبانخ.
- يجيز المواد اللازمة لإعداد فطيرة السبانخ.
- يعد فطيرة السبانخ.

المفاهيم والمصطلحات

السلامة المهنية

استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التعلم عن طريق النشاط / التدريب

- تنفيذ التمرين (٥-١) المتعلق بإعداد فطيرة السبانخ كما يأتي:
- تكليف الطلبة النظر إلى الشكل المرسوم على السبورة، والمرتبط بالشكل (١) في صفحة (٦٤) من الكتاب المدرسي، ثم بيان أنواع الفطائر وعجائنها المختلفة.
- تجهيز المشغل والأدوات والمواد الأولية اللازمة لتنفيذ التمرين، حسب عدد الطلبة، قبل بدء حصّة التدريب العملي.
- تنفيذ المعلم التمرين على النحو الآتي:
- تجهيز المواد، ثم عجن العجين وتركه يتخمّر، ثم تقطيعه، وتجهيز حشوة السبانخ وإحماء الفرن، ثم فرد العجين ووضع حشوة السبانخ داخله، ثم البدء بعملية الخبز.
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتحديد مقرر لكل مجموعة.
- تكليف مجموعات الطلبة تنفيذ التمرين العملي على النحو الآتي:

تجهيز العجينة

- تجهيز كل مجموعة مواد العجينة كاملة حسب المقادير.
- تكليف الطلبة تجهيز الخميرة، ثم عجن المكونات كما هو مبين في خطوات تنفيذ التمرين، ثم وضعها جانباً لكي تتخمّر.
- حث مجموعات الطلبة على التعاون والعمل بروح الفريق.
- متابعة المعلم المجموعات في أثناء العمل، وتوجيهها.
- تذكير الطلبة بضرورة مراعاة معايير النظافة والسلامة والصحة المهنية في خطوات العمل كلها.

• تكليف الطلبة تنظيف المشغل، وإعادة الأدوات إلى مكانها.

تجهيز حشوة السبانخ

- تجهيز كل مجموعة مواد الحشوة كاملة حسب المقادير.
- تقطيع الطلبة السبانخ كما هو مبين في خطوات تنفيذ التمرين.
- تجهيز الطلبة الحشوة وطهوها، ثم إضافة المواد الأخرى إليها، ووضعها جانباً لكي تبرد.
- حث مجموعات الطلبة على التعاون والعمل بروح الفريق.
- متابعة المعلم المجموعات في أثناء العمل، وتوجيهها.
- تذكير الطلبة بضرورة مراعاة معايير النظافة والسلامة والصحة المهنية في خطوات العمل كلها.

• تكليف الطلبة تنظيف المشغل، وإعادة الأدوات إلى مكانها.

تجهيز المواد التي توضع على سطح البيتزا، وخبزها

- تجهيز كل مجموعة المواد التي توضع على سطح البيتزا (خضراوات، زيتون، جبنة)، مراعية الدقة في التقطيع، والمقادير.
- الطلب إلى الطلبة فرد العجينة كما هو مبين في خطوات تنفيذ التمرين، ثم وضعها

- وعاء عميق للعجين.
- برقي عجينة.
- عضارة ليمون.
- فرن خببز.
- صواني الشّي ( الشوي).
- مقلاة.
- قطعة العجين.
- منخل.
- فرشاة ناعمة لدهن الزيت.
- لوح فرم.
- سكين.
- طبق التقديم.
- قطعة قماش رطبة.

- 1 - ضع الخميرة في وعاء مع نصف كمية السكر، وذوبها جيداً في كمية قليلة من الماء الفاتر، واترك المزيج مدة ١٠ دقائق في مكان دافئ حتى يختمر ويرتفع قوامه.
- 2 - انخل الطحين، وضعه في وعاء العجن العميق، ثم أضف إليه الحليب والزيت ونصف السكر والملح والخميرة المختمرة.
- 3 - أضف الماء بالتدريج، واعجن المكونات حتى تتماسك العجينة وتصبح ناعمة وغير لزجة.
- 4 - غطّ العجينة بقطعة قماش رطبة مدة نصف ساعة حتى تختمر ويكبر قوامها.
- 5 - افرم البصل على نحو ناعم، ثم ضعه في المقلاة مع الزيت على النار، وقلبه حتى يذبل.
- 6 - اغسل السبانخ وافرمه، ثم أضفه إلى البصل وعصير الليمون و السماق والملح والفلفل، وقلب المواد جميعها حتى يذبل السبانخ، ثم ارفع المقلاة عن النار واتركها حتى تبرد.

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

## مصادر التعلّم

## للمعلّم

-Wiley-Wayne, Professional cooking, 6th Ed. USA, 2006.

## للطالب

- توفيق، فردوس رضا، مطبخي بين يديك، مكتبة الشباب ومطبخها، الأردن، ٢٠٠١م.

٥	عجنت المكونات جميعها، ثم بدأت بوضع الماء بالتدريج حتى تماسكت العجينة وأصبحت ناعمة وغير لزجة.
٦	غطيت العجينة بقطعة قماش رطبة مدة نصف ساعة حتى اختمرت.
٧	جهّزت الحشوة.
٨	رقت العجينة المختمرة على الطاولة بسمك مليمترين، ثم قطعتها بقطاعة العجين الدائرية وفق الحجم المرغوب.
٩	وزعت الحشوة بالتساوي على قطع العجين.
١٠	أغلقت الجهات الثلاث نحو الوسط للحصول على قرص مثلث الشكل.
١١	دهنت صينية الخببز بقليل من زيت الزيتون، ووضعت أقراص السبانخ مرتبة فيها.
١٢	تركت الفطائر مدة ربع ساعة قبل الخبز، ثم خبزتها بالفرن في درجة حرارة مناسبة حتى نضجت واحمّرت.
١٣	دهنت سطحها العلوي بقليل من زيت الزيتون بالفرشاة الناعمة.
١٤	وضعت الفطائر على أوراق الخس، وقدمتها ساخنة في طبق التقديم.
١٥	حفظت الفطائر بطريقة صحيحة وأمنة.
١٦	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

- متابعة المعلّم المجموعات في أثناء العمل، وتوجيهها.
- تذكير الطلبة بضرورة مراعاة معايير النظافة والسلامة والصحة المهنية في خطوات العمل كلها.
- تكليف الطلبة بتنظيف المشغل، وإعادة الأدوات إلى مكانها.
- تقويم أداء الطلبة.

## النتائج الخاصة

- يتعرف عجينة التارت.
- يتعرف خطوات إعداد عجينة التارت.
- يجهز المواد اللازمة لإعداد عجينة التارت.
- يعد عجينة التارت.

## المفاهيم والمصطلحات

عجينة التارت.

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التعلم عن طريق النشاط/ التدريب

- تنفيذ التمرين (٦-١) المتعلق بإعداد عجينة التارت كما يأتي:
- تكليف الطلبة النظر إلى الشكل المرسوم على السبورة، والمرتبط بالشكل (١) في صفحة (٦٨) من الكتاب المدرسي، ثم التعريف بعجينة التارت وأنواعها وأهميتها في صناعة الحلويات كونها من العجائن الأساسية، مع ذكر أمثلة على أنواع مشتقة من هذه العجينة.
- الطلب إلى الطلبة قراءة التمرين (٦-١).
- تجهيز المشغل والأدوات والمواد الأولية اللازمة لتنفيذ التمرين، حسب عدد الطلبة، قبل بدء حصة التدريب العملي.
- تنفيذ المعلم التمرين على النحو الآتي:
- تجهيز المواد، ثم عجن العجين بلطف، مراعيًا التسلسل في خطوات تنفيذ التمرين، مع بيان أهمية هذا التسلسل وإيضاح النقاط الحاكمة اللازمة لإعداد عجينة السابليه، مثل عدم عجنها مدة طويلة، فضلاً عن ضرورة الالتزام بالمقادير.
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل مجموعة.
- الطلب إلى مجموعات الطلبة تجهيز المواد كاملة حسب المقادير.
- تذكير الطلبة بضرورة مراعاة معايير النظافة والسلامة والصحة المهنية في خطوات العمل كلها.
- تكليف المعلم الطلبة عجن المكونات، كما هو مبين في خطوات تنفيذ التمرين، وبإشرافه.
- متابعة المعلم المجموعات في أثناء العمل، وتوجيهها.
- حفظ العجينة بعد الانتهاء من عجنها لحين الاستخدام في تمارين لاحقة، مثل التمرينين: (٨-١)، و (٩-١).
- تكليف الطلبة تنظيف المشغل، وإعادة الأدوات إلى مكانها.
- تقويم أداء الطلبة.

## تمرين (٦-١) عجينة التارت (السابليه) (Sableh - Tart Dough)

## النتائج العملية

أن يعد عجينة التارت (السابليه).

## المعلومات النظرية

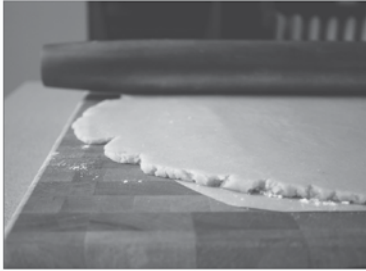
تعد عجينة التارت أو السابليه من العجائن المهمة والأساسية لتحضير أنواع عديدة من الحلويات الغربية، مثل تارت التفاح، وتارت المشمش، وتارت الموز، وتارت الفراولة، وأنواع من التارتليت (القطع الصغيرة) التي تقدم في حفلات الاستقبال، انظر الشكل رقم (١).

## المقادير

- كيلو غرام واحد من الطحين.
- نصف كيلو غرام من الزبدة الطرية.
- سكر بودرة بمقدار ٢٥٠ غراماً.
- ثلاث بيضات.
- ملح ٥ غرام.

## التجهيزات اللازمة

- جاط للعجن.
- قطعة نايلون لتغطية العجين.
- منخل.
- مِرْق عجين.
- قطعاً.



الشكل (١): عجينة التارت (السابليه).

٦٨

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

### مراعاة الضروقات الفردية

#### علاج

– تكليف الطلبة تنفيذ التمرين في البيت بمساعدة أحد أفراد الأسرة.

#### إثراء

– تكليف الطلبة البحث في كتب الطهي المتخصصة عن أسماء أنواع أخرى من الفطائر التي تستخدم فيها العجينة نفسها، ثم كتابة تقرير عنها، ثم عرضه على زملائهم.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: سلم تقدير (١-٤).

#### التكامل الأفقي

#### التكامل الرأسي

#### مصادر التعلم

#### للمعلم

-Wiley-Wayne, Professional cooking, 6th Ed. USA, 2006.

#### للطالب

– توفيق، فردوس رضا، مطبخي بين يديك، مكتبة الشباب ومطبعتها، الأردن، ٢٠٠١م.

#### خطوات تنفيذ التمرين

- ١- نخل الطحين في وعاء، وضع عليه الملح.
- ٢- ضع الزبدة الطرية مع السكر في وعاء العجين، واخلطهما جيداً حتى يتجانسا ويميلا إلى اللون الأبيض.
- ٣- أضف البيض، الواحدة تلو الأخرى، واخفقها جيداً حتى تتجانس مع الزبدة والسكر.
- ٤- أضف الطحين إلى الخليط السابق، واعجن المواد جيداً حتى تحصل على عجينة متماسكة.
- ٥- ضع العجين في وعاء، وغطه بورق النايلون واحفظه في الثلاجة لحين الاستعمال.

ملحوظة مهمة

يمكن تحضير أنواع عديدة من البسكويت من عجينة التارت بالإضافة إلى الأنواع السابقة من الحلويات.

#### تمرين عملي

أعدّ عجينة التارت باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

#### معايير التقويم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	حضرت المواد والأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.				
٣	نخلت الطحين في وعاء، ووضعت عليه الملح.				
٤	وضعت الزبدة الطرية مع السكر في وعاء العجين، واخلطتهما جيداً حتى يتجانسا ومائلاً إلى اللون الأبيض.				
٥	أضفت البيض، الواحدة تلو الأخرى إلى السكر والزبدة، وخلطت المكونات جميعها جيداً حتى تتجانست.				
٦	أضفت الطحين إلى الخليط السابق، وعجنحت المحتويات جيداً حتى حصلت على عجينة متماسكة.				
٧	وضعت العجينة في وعاء، وغطيتها بورق النايلون، وحفظتها في الثلاجة لحين الاستعمال.				
٨	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيد جداً (٣) جيد (٤) بحاجة إلى تحسن.

## النتائج الخاصة

- يتعرف كريم باتيسير، واستخداماته.
- يتعرف خطوات إعداد كريم باتيسير.
- يجهز المواد اللازمة لإعداد كريم باتيسير.
- يعد كريم باتيسير.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التعلم عن طريق النشاط/ التدريب

- تنفيذ التمرين (٧-١) المتعلق بإعداد كريم باتيسير كما يأتي:
- تكليف الطلبة النظر إلى الشكل المرسوم على السبورة، والمرتبط بالشكل (١) في صفحة (٧١) من الكتاب المدرسي، ثم بيان هذا النوع من الكريمة ومكوناته، وأهميته في إعداد أنواع مختلفة من الحلويات كونه من الحشوات الأساسية، ثم ذكر أمثلة على أنواع من الحلويات تدخل في إعدادها هذه الكريمة.
- الإيعاز إلى الطلبة قراءة التمرين (٧-١)، وبيان أهمية التسلسل في الخطوات في أثناء تنفيذ التمرين.
- تجهيز المشغل والأدوات والمواد الأولية اللازمة لتنفيذ التمرين، حسب عدد الطلبة، قبل بدء الحصة العملية.
- تنفيذ المعلم التمرين على النحو الآتي:
- تجهيز المواد، ثم تسخين الحليب حتى الغليان، مع التأكيد هنا على ضرورة مراعاة عدم خروج الحليب من الوعاء في أثناء الغليان الساخن، وذلك بوضع كمية قليلة باردة في كوب، ثم سكبها -عند الغليان- على الحليب الساخن في الوعاء، ثم خلط البيض والسكر، وإضافة الطحين والفانيليا مع قليل من الحليب الساخن، ثم يعاد الخلط حتى يتجانس المزيج، ثم يضاف إلى الحليب المغلي على نار هادئة، ويترك مدة دقيقتين مع التحريك، ثم يسكب في وعاء ليبرد؛ ثم يدهن السطح بقليل من الزبدة لكيلا يجف.
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل مجموعة.
- الطلب إلى مجموعات الطلبة تجهيز المواد كاملة حسب المقادير.
- تذكير مجموعات الطلبة بضرورة مراعاة معايير النظافة والسلامة والصحة المهنية في خطوات العمل كلها.
- الإيعاز إلى الطلبة بغلي الحليب بالطريقة نفسها التي شاهدها، وتكليفهم بخلط المواد، ثم إضافتها إلى الحليب المغلي على نار هادئة، ثم تبريد الخليط كما هو مبين في خطوات التمرين.
- متابعة المعلم المجموعات في أثناء العمل، وتوجيهها.
- تدريب الطلبة على كيفية حفظ الكريمة لحين الاستخدام.
- تكليف الطلبة بتنظيف المشغل، وإعادة الأدوات إلى مكانها.
- تقويم أداء الطلبة.

## النتائج العملية

أن يعدّ كريم باتيسير.

## المعلومات النظرية

يعدّ كريم باتيسير من الكريمات المهمة في تصنيع العديد من الحلويات الغربية، مثل قوالب التارت بالفواكه، وقوالب الكيك وحشوات الشوكليز، وكذلك قطع التارتليت الصغيرة بالفواكه، وقطع السواريه المقدمة في حفلات الاستقبال، إذ يوضع كريم الباتيسير تحت الفواكه كما هو مبين في الشكل رقم (١).

## المقادير

- حليب سائل بمقدار نصف لتر.
- صفار (٤ بيضات).
- سكر بمقدار ١٠٠ غرام.
- طحين بمقدار ٥٠ غراماً.
- فانيليا سائلة بمقدار ملعقة صغيرة.

## التجهيزات اللازمة

- طنجرة صغيرة.
- مضرب سلك.
- ميزان.
- ملعقة صغيرة.
- وعاء عميق.
- فرن.
- منخل.



الشكل (١): حشوة كريم باتيسير تحت الفواكه.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

- ١- سخّن الحليب على النار حتى الغليان.
- ٢- ضع السكر مع صفار البيض في وعاء، ثم اخفقهما جيداً.
- ٣- أضف الطحين والفانيليا إلى البيض والسكر، وحرك الخليط جيداً.
- ٤- أضف قليلاً من الحليب الساخن إلى المزيج، وحرك جيداً حتى يتجانس بعضه مع بعض.
- ٥- أضف مزيج البيض مع السكر والطحين إلى الحليب المغلي، وحركه جيداً مدة دقيقتين على نار هادئة حتى يتجانس ويتماسك، ثم أطفئ النار.
- ٦- ضع كريم باتيسير في وعاء الحفظ، ثم ادهن سطح الكريم بقليل من الزبدة، واحفظه لحين الاستعمال.

ملاحظة مهمة

رُشّ سطح الكريم باتيسير بعد تجهيزه بالسكر الناعم، وادهنه بالزبدة، وذلك لتجنب تكوّن قشرة على وجه الكريم عند حفظه.

تمرين عملي

أعدّ الكريم باتيسير باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

٧٢

معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	سخّنت الحليب على النار حتى الغليان.				
٣	خفقت السكر و صفار البيض في وعاء خفقاََ جيداً.				
٤	أضفت الطحين والفانيليا إلى خليط البيض والسكر، وخفقت المواد جميعها جيداً.				
٥	أضفت قليلاً من الحليب الساخن إلى المزيج وحركته حتى تجانست المحتويات.				
٦	أضفت مزيج البيض والسكر والطحين إلى الحليب المغلي، وحركتها جيداً حتى تجانست وتماسك بعضها مع بعض، ثم أطفأت النار.				
٧	وضعت كريم باتيسير في وعاء الحفظ، ودهنت سطحها بالزبدة للحفظ.				
٨	حفظت كريم باتيسير بطريقة صحيحة وآمنة.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسن.

٧٣

## الزمن المتوقع عملي (ساعة).

## مراعاة الفروق الفردية

## علاج

- تكليف الطلبة تنفيذ التمرين في البيت بمساعدة أحد أفراد الأسرة.
- نظراً إلى أن هذا التمرين هو من التمارين التي يمكن إعادتها مراراً؛ يكلف المعلم الطلبة مشاركة زملائهم في تنفيذه بإشرافه.

## إثراء

- تكليف الطلبة البحث في كتب الطهو المتخصصة عن أسماء أنواع أخرى يدخل كريم باتيسير في إعدادها، ثم كتابة تقرير عنها، ثم عرضه على زملائهم.

## استراتيجيات التقييم وأدواته

- استراتيجية التقييم: الملاحظة.
- أداة التقييم: سلم تقدير عددي (١-١٥).

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

## مصادر التعلّم

للمعلم

للطالب



## النتائج الخاصة

- يتعرف تارت المشمش.
- يتعرف خطوات إعداد تارت المشمش.
- يجيز المواد اللازمة لإعداد تارت المشمش.
- يعد تارت المشمش.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التعلم عن طريق النشاط/ التدريب

- تنفيذ التمرين (٨-١) المتعلق بإعداد تارت المشمش كما يأتي:
- تكليف الطلبة النظر إلى الشكل المرسوم على السبورة، والمرتبط بالشكل (١) في صفحة (٧٤) من الكتاب المدرسي، ثم بيان المكونات والحشوات المختلفة لتارت المشمش، وأن اسمها يختلف باختلاف حشواتها، مع ذكر أمثلة على أنواعها المختلفة.
- تكليف الطلبة قراءة التمرين (٨-١)، والتأكيد على أهمية التسلسل في تنفيذ الخطوات في أثناء العمل.
- تجهيز المشغل والأدوات والمواد الأولية اللازمة لتنفيذ التمرين، حسب عدد الطلبة، بما في ذلك جزء من عجينة السابليه المعدة مسبقاً، قبل بدء حصة التدريب العملي.
- تنفيذ المعلم التمرين على النحو الآتي:
- فرد العجينة على الطاولة بالحجم والسمك المطلوبين، ثم وضعها في قالب المناسب، ووضع الكريمة عليها، وصف المشمش فوقها، ثم خبزها مدة (٢٠) دقيقة في درجة حرارة (٢٠٠°س).
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل مجموعة.
- الطلب إلى مجموعات الطلبة تجهيز المواد كاملة حسب المقادير.
- تذكير الطلبة بضرورة مراعاة معايير النظافة والسلامة والصحة المهنية في خطوات العمل كلها.
- تكليف المعلم الطلبة تنفيذ التمرين بإشرافه.
- متابعة المعلم المجموعات في أثناء العمل، وتوجيهها.
- تدريب الطلبة على كيفية تبريد تارت المشمش وحفظه حسب الأسس المتبعة.
- تكليف الطلبة تنظيف المشغل، وإعادة الأدوات إلى مكانها.
- تقييم أداء الطلبة.

## النتائج العملية

أن يعدّ تارت المشمش.

## المعلومات النظرية

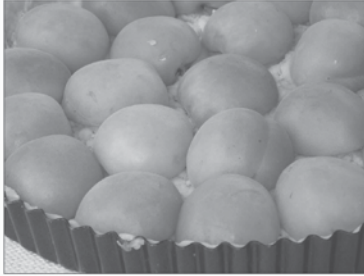
يُعدّ التارت حسب أنواع الفواكه الموسمية المتوافرة، كالمشمش، والفراولة، والكرز، والدراق، والأجاص، والتفاح، انظر الشكل رقم (١).

## المقادير

- عجينة تارت بمقدار ٥٠٠ غرام.
- كيلو غرام من المشمش.
- بيضتان.
- سكر بودرة بمقدار ١٠٠ غرام.
- كريمة بمقدار ١٠٠ مليلتر.
- قرفة بمقدار ٥ غرامات.

## التجهيزات اللازمة

- لوح فرم.
- سكين تقطيع.
- برقّ عجين.
- قالب الشّي (الشوي).
- فرن للشّي (للشوي).
- مضرب معدني.
- وعاء عميق.



الشكل (١): تارت المشمش.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## مراعاة الفروق الفردية

## علاج

– تكليف الطلبة تنفيذ التميرين في البيت بمساعدة أحد أفراد الأسرة.

## إثراء

– تكليف الطلبة كتابة أسماء أنواع أخرى من التارت الذي يعد بهذه الطريقة، ثم عرضها على زملائهم.

## استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-١٦).

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

## مصادر التعلم

## للمعلم

-Wiley-Wayne, Professional cooking, 6th Ed. USA, 2006.

## للطالب

– توفيق، فردوس رضا، مطبخي بين يديك، مكتبة الشباب ومطبخها، الأردن، ٢٠٠١م.

## خطوات تنفيذ التميرين

- ١- ابسط العجينة على الطاولة بسمك نصف سنتيمتر، ثم ضعها على قالب التارت بقطر ٢٥ سنتيمترًا.
- ٢- اغسل المشمش، ثم قطعه إلى نصفين، وانزع النوى من داخله.
- ٣- ضع قطع المشمش في الوعاء العميق، ورشه بالسكر الناعم، ثم اتركه مدة نصف ساعة في الثلاجة.
- ٤- اخفق البيض مع الكريمة و القرفة جيدًا بالخلط حتى تحصل على مزيج متماسك وطري.
- ٥- وزع الخليط في قالب التارت على سطح العجين، ثم ضع عليه قطع المشمش.
- ٦- ضع قالب التارت في فرن الشبي (الشوي) في درجة حرارة ٢٠٠ درجة سيليوس مدة ٢٠ دقيقة حتى يحمر وجه المشمش قليلاً و ينضج.
- ٧- برد قالب تارت المشمش، وقطّعه، وقدمه بارداً.

ملاحظة مهمة

يمكن استعمال المشمش المعلّب في حال عدم توافر المشمش الطازج.

## تمرين عملي

أعد تارت المشمش باتباع خطوات تنفيذ التميرين السابقة.

٧٥

## معايير التقويم

بعد الانتهاء من أداء التميرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	حضرت المواد والأدوات اللازمة لتنفيذ التميرين.				
٣	رقت العجينة على الطاولة بسمك نصف سنتيمتر، ثم وضعتها على قالب التارت بقطر ٢٥ سنتيمترًا.				
٤	غسلت المشمش، ثم قطعته إلى نصفين و نزع النوى من داخله.				
٥	وضعت قطع المشمش في الوعاء العميق، ورشته بالسكر الناعم، ثم تركته مدة نصف ساعة في الثلاجة.				
٦	خفقت البيض مع الكريمة و القرفة جيدًا بالخلط حتى حصلت على مزيج متماسك وطري.				
٧	وزعت الخليط في قالب التارت على سطح العجين، ثم وضعت عليه قطع المشمش.				
٨	أوقدت فرن الشبي (الشوي) بدرجة حرارة ٢٠٠ درجة سيليوس، ثم وضعت قالب التارت فيه مدة ٢٠ دقيقة حتى احمر وجه المشمش قليلاً و ينضج.				
٩	بردت قالب تارت المشمش، وقطّعه، وقدمته بارداً.				
١٠	حفظت تارت المشمش بطريقة صحيحة وآمنة.				
١١	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

٧٦

## النتائج العملية

أن يعدّ تارت الفراولة.

## المعلومات النظرية

تارت الفراولة، انظر الشكل (١): تستخدم عجينة التارت (السايبلة) في إعداد تارت الفراولة بأشكاله وأنواعه المختلفة، ومنها القوالب الكبيرة، ومنها الصغيرة (التارتليت) التي تقدم في حفلات الاستقبال.

## المقادير

- عجينة التارت بمقدار ٧٥٠ غراماً.
- كريم باتيسير بمقدار نصف لتر.
- كيلو غرام من الفراولة.
- جلاتين المشمش بمقدار ٢٠٠ ميليتر.

## التجهيزات اللازمة

- قالب تارت قطره ٢٥ سنتيمتراً.
- مِرَقّ العجين.
- فرن الشّي (الشوي).
- فرشاة للدهن.
- طبق التقديم.
- سكين تقطيع.
- لوح فرم.



الشكل (١): تارت الفراولة.

٧٧

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## الموضوع

تمرين (٩-١): تارت الفراولة (Strawberry Tart).

## النتائج الخاصة

- يتعرف تارت الفراولة.
- يتعرف خطوات إعداد تارت الفراولة.
- يجيز المواد اللازمة لإعداد تارت الفراولة.
- يعد تارت الفراولة.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

- الحذر عند استخدام الفرن في عمليات الخبز والتحمير.

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التعلم عن طريق النشاط/ التدريب

- تنفيذ التمرين (٩-١) المتعلق بإعداد تارت الفراولة كما يأتي:
  - تكليف الطلبة النظر إلى الشكل المرسوم على السبورة، والمرتبط بالشكل (١) في صفحة (٧٧) من الكتاب المدرسي، ثم بيان مكونات تارت الفراولة المختلفة.
  - تكليف الطلبة قراءة خطوات تنفيذ التمرين (٩-١)، وبيان أهمية التسلسل في تنفيذ الخطوات في أثناء العمل.
  - تجهيز المشغل والأدوات والمواد الأولية اللازمة لتنفيذ التمرين، حسب عدد الطلبة، ومن ضمنها جزء من عجينة السابليه المعدة مسبقاً، قبل بدء حصة التدريب العملي.
  - تنفيذ المعلم التمرين على النحو الآتي:
    - فرد العجينة على الطاولة بالحجم والسمك المطلوبين، ثم وضعها في القالب المناسب، وخبزها في درجة حرارة (١٨٠°س) حتى تنضج، ثم إخراجها من الفرن وتبريدها، ووضع كريم باتيسير معد مسبقاً عليها، ثم صف الفراولة فوقها، ثم دهنها بالجيلاتين، ثم حفظها في الثلاجة.
    - تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل مجموعة.
    - تكليف مجموعات الطلبة تجهيز المواد كاملة حسب المقادير.
    - تذكير الطلبة بضرورة مراعاة معايير النظافة والسلامة والصحة المهنية في خطوات العمل كلها.
    - طلب المعلم إلى الطلبة تنفيذ التمرين بإشرافه.
    - متابعة المعلم المجموعات في أثناء العمل، وتوجيهها.
    - تدريب الطلبة على كيفية تبريد التارت وحفظه لحين الاستخدام.
    - تكليف الطلبة تنظيف المشغل، وإعادة الأدوات إلى مكانها.
- تقويم أداء الطلبة.

### مراعاة الفروق الفردية

#### علاج

– تكليف الطلبة تنفيذ التمرين في البيت بمساعدة أحد أفراد الأسرة.

#### إثراء

– تكليف الطلبة كتابة أسماء أنواع أخرى من التارت الذي يعد بهذه الطريقة، ثم عرضها على زملائهم.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-١٧).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

للمعلم

للطالب

### خطوات تنفيذ التمرين

- ١- ابسط عجينة التارت بمرق العجين بسمك سنتيمتر واحد وقطر ٢٥ سنتيمترًا، ثم ضع العجينة على قالب التارت.
- ٢- سخن الفرن بدرجة حرارة ١٨٠ درجة سيلبوس.
- ٣- اخبز قالب التارت في الفرن مدة ٢٠-٢٥ دقيقة حتى ينضج.
- ٤- ضع قالب التارت على طبق ثم برده على الطاولة جانبًا.
- ٥- غطّ سطح قالب التارت بالكريم باتيسير، ووزعه جيّدًا.
- ٦- اغسل الفراولة، وصبّها، ثم نشّفها جيّدًا من الماء، ثم وزّعها على سطح الكريم باتيسير.
- ٧- سخّن جلاتين المشمش، ثم ادهن به وجه قالب تارت الفراولة باستخدام الفرشاة؛ للمحافظة على لون الفراولة، وطعمها وشكلها، ثم احفظها في الثلاجة لحين التقديم.

#### ملحوظات مهمة

جلاتين المشمش هو جلاتين بنكهة المشمش، يدهن به وجه الفواكه؛ للمحافظة على لونها ولعانها وطعمها مدة أطول.

#### تمرين عملي

أعدّ تارت الفراولة بتابع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

٧٨

### معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	بسطت عجينة التارت بمرق العجين بسمك سنتيمتر واحد وقطر ٢٥ سنتيمترًا، ثم وضعت العجينة في قالب التارت.				
٣	أوقدت الفرن بدرجة حرارة ١٨٠ درجة سيلبوس، ثم وضعت قالب التارت لشبّه (شويه) بالفرن مدة ٢٠-٢٥ دقيقة حتى ينضج.				
٤	وضعت قالب التارت على طبق ثم بردته على الطاولة جانبًا.				
٥	غطّيت سطح قالب التارت بالكريم باتيسير، ووزعته جيّدًا.				
٦	غسلت الفراولة وصبّيتها، ثم نشفتها جيّدًا من الماء، ثم وزّعتها على سطح الكريم باتيسير.				
٧	سخّنت جلاتين المشمش، ثم دهنته بالفرشاة على وجه قالب تارت الفراولة؛ للمحافظة على لون الفراولة، وطعمها وشكلها، ثم حفظتها في الثلاجة لحين التقديم.				
٨	نظّفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جدًا (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

٧٩

## النتائج الخاصة

- يتعرف فطيرة التفاح.
- يتعرف خطوات إعداد فطيرة التفاح.
- يجهز المواد اللازمة لإعداد فطيرة التفاح.
- يعد فطيرة التفاح.

## المفاهيم والمصطلحات

التفاح الحاذق، السكر الخشن.

## السلامة المهنية

- الحذر عند استخدام الفرن والغاز وأدوات تقطيع العجين.

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التدريس المباشر/ أسئلة وأجوبة

- التمهيد للموضوع بطرح بعض الأسئلة، مثل:
  - لماذا يفضل استخدام التفاح الحاذق لإعداد فطيرة التفاح؟
  - هل يمكن استخدام التفاح العادي مثلاً؟
  - متى يضاف السكر إلى الفطيرة؟ لماذا؟
- الاستماع إلى إجابات الطلبة، ومناقشتها، ثم تدوين الصحيح منها على السبورة.
- التعلم التعاوني/ العمل الجماعي
  - تقسيم الطلبة إلى مجموعات عمل، وتعيين مقرر لكل منها، ثم تكليفها بالمهام الآتية:
    - مناقشة المعلومات النظرية للتمرين (١-١٠)، في الصفحات: ٨٠، ٨١، ٨٢.
    - مناقشة أهمية استخدام المعايير والمكاييل في إعداد الفطيرة.
    - تنظيم نقاش بخصوص التجهيزات اللازمة للعمل، وأهمية استخدامها.
    - مناقشة خطوات تنفيذ التمرين الواردة في الكتاب المدرسي، واعتمادها مرجعاً في تنفيذ التمرين.
    - تحديد معايير التقويم اللازمة للعمل، مروراً بمراحل الإعداد والتجهيز، وخطوات العمل، والإنجاز والتقديم، ومدى إمكانية إضافة المعايير أو تعديلها.
    - تحديد الزمن اللازم للتنفيذ.
    - تقديم مقرر كل مجموعة عرضاً شفهيًا للمهمة التي أوكلت إلى مجموعته.
    - إدارة الحوار مع الطلبة لمناقشة الإجابات، وتدوين النقاط الرئيسة على السبورة.
    - تجهيز المشغل لتنفيذ التمرين.
    - الطلب إلى الطلبة الالتزام بالانضباط والهدوء في أثناء العمل.
    - توجيه الطلبة إلى الجلوس في وضع يتيح للجميع مشاهدة العرض.
    - عرض المواد الأولية الخام المتوافرة على طاولة العمل في المشغل، ثم توضيح كيفية استخدامها، وأهمية استخدام المكاييل فيها.
    - عرض الأدوات والتجهيزات الخاصة بالتمرين (طناجر، فلايات، سكاكين، قوالب، موازين)، وكيفية استخدامها، وأهمية الحفاظ على نظافتها في أثناء العمل وبعده.
  - تنفيذ المعلم التمرين.
  - تكليف الطلبة تنفيذ النشاط (١-١٠) المتعلق بإعداد فطيرة التفاح.

## النتائج العملية

أن يعدّ فطيرة التفاح.

## المعلومات النظرية

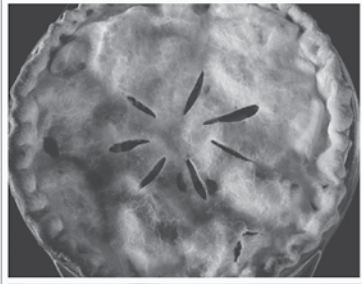
تحضّر فطيرة التفاح من أنواع التفاح التي يميل طعمها إلى الطعم الحاذق، القليل السكر إلى حدّ ما؛ لكي تعطي الطعم اللذيذ بعد إعدادها، انظر الشكل رقم (١)، وتقدم فطيرة التفاح ساخنة أو باردة مع البوظة.

## المقادير

- ٧٥٠ غم من عجينة السابليه.
- كيلو غرام واحد من التفاح الأخضر.
- ١٠٠ غم من السكر الخشن.
- ٥٠ غم من الزبيب.
- ١/٢ ملعقة صغيرة من القرفة الناعمة.
- ٥٠ غم من الزبد الطرية.
- نشا بمقدار ملعقة طعام واحدة.
- ١/٢ فنجان ماء بارد لتدوير النشا.

## التجهيزات اللازمة

- مرقّ عجين.
- فرن.
- فرشاة للدهن.
- طبق التقديم.
- لوح فرم.
- قالب لحبز الفطيرة قطره ٢٥ سم.



الشكل (١): فطيرة التفاح.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## معلومات إضافية

- قد تختلف طريقة إعداد الفطيرة من شخص إلى آخر، إلا أن الفطيرة الناتجة تمثل ما هو مطلوب.

### مراعاة الضروك الفردية

#### علاج

– تكليف المعلم الطلبة تنفيذ التميرين في البيت، ثم مناقشته مع زملاء بإشرافه.

#### إثراء

– تكليف الطلبة كتابة وصفات أخرى مشهورة (من العجينة نفسها) تستخدم في إعداد أطباق.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-١٨).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

للمعلم

-Wiley-Wayne, Professional cooking, 6th Ed. USA, 2006.

للطالب

– توفيق، فردوس رضا، مطبخي بين يديك، مكتبة الشباب ومطبعتها، الأردن،

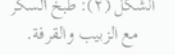
٢٠٠١م.

- سكين.
- لوح تقطيع.
- مقلي.
- قشّارة.
- ملعقة.
- مغرفة.

#### خطوات تنفيذ التميرين



١- اغسل التفاح، ثم أخرج بذوره، وقطعه على هيئة شرائح صغيرة حجم كل منها ٣سم × ٣ملم.



٢- سخّن المقلي على النار، ثم أضف الزبدة، وقلّبها حتى تذوب وأضف التفاح، وقلّبته جيّداً مدة ٣ دقائق.



٣- أضف السكر والزبيب والقرفة الناعمة على التفاح، وقلّبها جيّداً مدة ٥ دقائق أخرى على نار متوسطة الحرارة، حتى يصبح التفاح نصف ناضج كما هو مبين في الشكل (٢).



٤- أضف محلول النشا إلى التفاح، وقلّبها جيّداً حتى يتماسك قليلاً ويصبح جاهزاً، ثم اتركه حتى يبرد مدة نصف ساعة على الأقل.



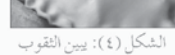
٥- ابسط عجينة السابليه بسمك سنتيمتر واحد، ثم ضع نصفها في قالب الخبز كما هو مبين في الشكل (٣).



٦- ضع حشوه التفاح، ثم غط الوجه بنصف العجينة المتبقي، ثم اثقب وجه العجينة من الوسط على نحوٍ منتظم تقوياً عدة قبل خبزها، كما هو مبين في الشكل (٤).



٧- أوقد فرن الخبز، وعندما تبلغ درجة حرارته ٢٠٠ درجة سيليوس، ضع فطيرة التفاح فيه مدة نصف ساعة حتى نضج وتحمّر.



٨- أخرجها من الفرن، ثم قطعها وقدمها ساخنة أو باردة.



ملحوظة مهمة  
يمكنك استخدام قطع صغيرة قليلة من الكعكة الإسفنجية بدلاً من النشا.

٨١

#### تمرين عملي

أعد فطيرة التفاح باتباع خطوات تنفيذ التميرين السابقة.

#### معايير التقويم

بعد الانتهاء من أداء التميرين العملي قيم أدائك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	غسلت التفاح وأخرجت بذوره، ثم قطعته على هيئة شرائح صغيرة حجم كل منها ٣سم × ٣ملم.				
٣	سخنت المقلي على النار، ثم أضفت الزبدة وقلّبتها حتى ذابت، وأضفت التفاح وقلّبتها جيّداً مدة ٣دقائق.				
٤	أضفت السكر والزبيب والقرفة الناعمة إلى التفاح وقلّبتها جيّداً مدة ٥ دقائق أخرى على نار متوسطة الحرارة حتى أصبح التفاح نصف ناضج.				
٥	أضفت محلول النشا إلى التفاح، وقلّبتها جيّداً حتى تماسك قليلاً وأصبح جاهزاً، ثم تركته مدة نصف ساعة حتى يبرد.				
٦	بسطت عجينة السابليه بسمك سنتيمتر واحد، ثم وضعت نصفها في قالب الخبز، ثم حشوتها بالتفاح، ثم غطيتها بنصف العجينة المتبقي، ثم ثقب وجه العجينة برأس السكين من الوسط تقوياً عدة قبل خبزها.				
٧	أوقدت فرن الخبز، ولتّما أصبحت درجة حرارته ٢٠٠° س وضعت فطيرة التفاح فيه مدة نصف ساعة حتى نضجت واحمّرت.				
٨	أخرجتها من الفرن، ثم قطعتها وقدمتها ساخنة أو باردة.				
٩	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

٨٢

النتائج العملية

أن يعد عجينة البقلاوة.

المعلومات النظرية

عجينة البقلاوة مهمة جداً في صناعة الحلويات الشرقية، فهي تدخل في صناعة أكثر من ٧٠ نوعاً من أنواع الحلويات الشرقية، وهي تمتاز بهشاشتها ولونها وطعمها، انظر الشكل رقم (١)

المقادير

- طحين ٥ أكواب.
- زيت نباتي ٤ ملاعق مائدة.
- نصف كوب من الماء الفاتر.
- بيضتان.
- رشّة ملح.
- كوبان من النشا.

التجهيزات اللازمة

- وعاء عميق للعجن.
- مبرق خاص للعجين (النشابة).
- سكين حادة.
- طاولة رخام.
- كوب معياري.
- ملاعق معيارية.



الشكل (١): عجينة البقلاوة.

إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

ملاحظاتهم في دفاترهم في أثناء العمل، ثم مناقشتها في الحصة اللاحقة.  
- تقويم أداء الطلبة.

تمرين (١-١١): عجينة البقلاوة (العجينة البيضاء) (Baklawa Dough).

الموضوع

النتائج الخاصة

- يتعرف عجينة البقلاوة، ومشتقاتها.
- يتعرف خطوات إعداد عجينة البقلاوة، وعدد طبقات كل صنف منها.
- يجيز المواد اللازمة لإعداد عجينة البقلاوة.
- يعد عجينة البقلاوة.

المفاهيم والمصطلحات

العجينة البيضاء (Baklawa Dough)، الحلويات الشرقية.

السلامة المهنية

- استخدام المرق الخاص (النشابة) بهذه العجينة استخداماً صحيحاً تحت الذراعين، وليس براحة الكف؛ لأنها تحتاج إلى جهد عضلي، وقد تسبب بعض الألم.

استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التدريس المباشر / المحاضرة

- بيان المعلم الخطوات الأساسية لإنتاج الأشكال المختلفة من عجينة البقلاوة ذات الجودة العالية، كما يأتي:
- التحضير المسبق للموضوع.
- تدوين النتائج على السبورة، وتوضيحه للطلبة بإيجاز.
- الفصل بين الخطوات الخاصة الواجب مراعاتها للحصول على عجينة البقلاوة ومنتجاتها ذات الجودة العالية، والخطوات المهمة لإنتاج أشكال مختلفة منها.

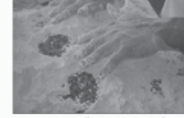
التدريس المباشر / أوراق العمل

- تحضير الموضوع مسبقاً، وتجهيز أوراق العمل لتوزيعها على الطلبة.
- شرح المعلم صفات الجودة في منتجات هذه العجينة، بعمل نماذج خاصة يعدها لهذا النوع من العجائن، ثم توزيعها على شكل أوراق عمل، بعد تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل مجموعة، ثم عمل الآتي:
- توزيع أوراق العمل على المجموعات.
- تكليف الطلبة النظر إلى الصور الملحقة بموضوع الدرس (١، ٢، ٣، ٤، ٥)، في صفحة (٨٣)، و(٨٤).
- تكليف المجموعات كتابة رقم الصورة، وسبب وجودها، ومناقشتها.
- عرض مقرر كل مجموعة النتائج التي تتوصل إليها مجموعته على بقية المجموعات لمناقشتها.
- تجهيز الغرفة الصفية والمشغل لتنفيذ التمرين (١-١١) المتعلق بإعداد عجينة البقلاوة.
- الإيعاز إلى الطلبة بضرورة الالتزام بالنظام في أثناء سير الحصة في المشغل.
- عرض المواد الأولية الخام المجهزة والمتوافرة، وتوضيح كيفية استخدامها وأسس العمل بها.
- عرض الأدوات والتجهيزات اللازمة للعمل، وتوضيح أهمية استخدامها، وضرورة إعادتها نظيفة.
- عمل المعلم عينة من العجينة أمام الطلبة حتى يتمكنوا من تنفيذ التمرين مرة أخرى بناءً على ما شاهدوه.
- تكليف الطلبة تنفيذ النشاط (١-١١) المتعلق بإعداد العجينة البيضاء، وتدوين



الشكل (٢): تقطيع العجينة.

١- اخفق البيض، ثم أضفه إلى الطحين، وقلّب المواد جميعها جيداً.  
٢- أضف الزيت النباتي والماء، ورشة الملح إلى الطحين، واعجن المواد حتى تحصل على عجينة متماسكة وطرية، ثم اتركها نصف ساعة.



الشكل (٣): تشكيل العجينة على هيئة كرات.

٣- قَطِّع العجينة ١٠ قطع متساوية الحجم على هيئة كرات، وغطّها بالنّشا، ثم اتركها مدة نصف ساعة، كما هو مبين في الشكلين (٢) و (٣).



الشكل (٤): رق كرات العجين على نحوٍ دائري.

٤- رشّ النشا على الطاولة، وابدأ برقّ كرات العجين الواحدة تلو الأخرى على نحوٍ دائري، قطر كل واحدة ٣.٥ سم، ثم ضعها مرتبة بعضها فوق بعض، كما هو مبين في الشكل رقم (٤).  
٥- ابسط (رقّ) القطع العشرة مرة أخرى بالمرق الخاص (النشابة) حتى تصبح رقيقة وشفافة كما هو مبين في الشكل (٥).



الشكل (٥): رق قطع العجينة العشرة على نحوٍ رقيق.

ملحوظات مهمة

- بعض الأصناف التي تحضّر من عجينة البقلاوة:
- كل واشكر (الحشوة كاجو وسكر ناعم) وماء الزهر.
- صُرر ( الحشوة فستق حلبي وسكر ناعم) وماء الزهر.
- أصابع (الحشوة لوز وسكر ناعم) وماء الزهر.
- يصل أحياناً عدد رقائق العجينة إلى أكثر من ١٥ رقاقة، وكلما زاد عددها كانت أصناف الحلويات المصنوعة ذات جودة وهشاشة أكثر.

٨٤

## تمرين عملي

أعدّ عجينة البقلاوة باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

## معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	خفقت البيض، ثم أضفته إلى الطحين وقلّبه جيداً.				
٣	أضفت الزيت النباتي والماء ورشة الملح إلى الطحين، وعجنّت المواد حتى حصلت على عجينة متماسكة وطرية، وتركتها مدة نصف ساعة، ثم شكلتها على هيئة كرات، (وأرحتها) مدة نصف ساعة أخرى.				
٤	رششت النشا على الطاولة، و بدأت برقّ الكرات الواحدة تلو الأخرى على نحوٍ دائري، قطر كل واحدة ٣.٥ سم.				
٥	وضعت الدوائر العشرة الواحدة تلو الأخرى بعضها فوق بعض، و رششت قليلاً من النشا بين كل طبقة وأخرى.				
٦	رققت الدوائر مرة أخرى بالمرق الخاص حتى أصبحت رقيقة وشفافة.				
٧	حفظت عجينة البقلاوة بطريقة صحيحة وآمنة.				
٨	نظّفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسّن.

٨٥

## معلومات إضافية

سميت عجينة البقلاوة بالعجينة البيضاء؛ نظراً إلى عدم احتوائها على أي نوع من الأصباغ، واحتوائها على نسبة عالية من النشا الأبيض، ونسبة معينة من القشطة عند حشوها، فضلاً عن عدم إدخال مواد تخمير فيها، وهي تكون عادة جافة الوجه حمرة بصورة بسيطة.

## الزمن المتوقع عملي (ساعة).

## مراعاة الضرووق الفردية

## علاج

- تكليف الطلبة إعادة عمل بعض الأشكال من عجينة البقلاوة، مستخدمين الجاهز منها في الأسواق.

## إثراء

- تكليف الطلبة البحث في محلات بيع أدوات تصنيع الحلويات العربية عن الأدوات الخاصة بمثل هذا النوع من العجائن، وتدوين الملاحظات المهمة عنها (مثل: مقاطع البقلاوة، وسيخ البقلاوة، والنشابه)، ثم إحضار صور أو نماذج لها، وعرضها أمام الزملاء في الصف.

## استراتيجيات التقييم وأدواته

- استراتيجية التقييم: التقييم المعتمد على الأداء.

- أداة التقييم: سلم تقدير عددي (١-١٩).

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

## مصادر التعلّم

للمعلّم

للطالب



## النتائج الخاصة

- يتعرف القشطة المطبوخة.
- يتعرف خطوات إعداد القشطة المطبوخة.
- يجهز المواد اللازمة لإعداد القشطة المطبوخة.
- يعد القشطة المطبوخة.

## المفاهيم والمصطلحات

الكوب المعياري، الكنافة المبرومة.

## السلامة المهنية

- التأكد من برودة القشطة قبل وضعها في البراد حتى لا تفسد، وكذلك قبل استعمالها في العمل.

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التعلم عن طريق النشاط/ التدريب

- تنظيم جلسة عصف ذهني للطلبة لاستنتاج أهمية النشا في عمل القشطة، ثم طرح السؤال الآتي:
- إن إضافة النشا إلى الأطباق المحتوية على الحليب يؤدي إلى إضفاء قيم جديدة إلى الطبق، اذكر بعضاً منها.
- تنفيذ التمرين (١-١٢) المتعلق بالقشطة المطبوخة على النحو الآتي:
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات عمل، وتعيين مقرر لكل منها.
- إعطاء كل مجموعة الأدوات والمواد اللازمة.
- تنفيذ التمرين أمام المجموعات على النحو الآتي:
- وضع الحليب في الطنجرة المخصصة لذلك على الغاز حتى الغليان.
- إذابة النشا في كوب من الحليب البارد.
- إضافة النشا المذاب إلى الحليب المغلي على نار هادئة مع الاستمرار في التحريك.
- إضافة ماء الزهر أو الورد إلى الخليط، وخفقه جيداً حتى يتجانس.
- تبريد القشطة ووضعها في طبق التقديم، وحفظها في الثلاجة لحين التقديم.
- تنفيذ المجموعات التمرين حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.
- متابعة المعلم المجموعات في أثناء العمل، وتوجيهها.
- تذكير الطلبة بضرورة الالتزام بتعليمات السلامة المهنية.
- تذكير الطلبة بالنقاط الحاكمة لنجاح التمرين.

## تمرين (١-١٢) القشطة المطبوخة (Cream، Achta)

## النتائج العملية

أن يعد القشطة المطبوخة.

## المعلومات النظرية

تقدم القشطة بوصفها نوعاً من الحلويات، وكذلك تستعمل في تجهيز بعض أنواع الحلويات، مثل الوريات بالقشطة والكنافة المبرومة بالقشطة، انظر الشكل (١).

## المقادير

- حليب ٤ أكواب.
- كوب نشا.
- ملعقة مائدة واحدة من ماء الزهر.
- ملعقة مائدة واحدة من ماء الورد.

## التجهيزات اللازمة

- وعاء عميق (طنجرة).
- كوب معياري.
- شريط معدني.
- طبق التقديم.
- ملاعق معيارية.

## خطوات تنفيذ التمرين

- ١- ضع الحليب في طنجرة عميقة على النار حتى الغليان.
- ٢- ذوّب النشا في كوب من الحليب البارد.
- ٣- أضف النشا المذاب بالحليب إلى الحليب المغلي على نار هادئة، وحركه باستمرار أثناء الإضافة على النار حتى يصبح كثيفاً.

الشكل (١): القشطة المطبوخة.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

### مراعاة الضروقات الفردية

#### علاج

– تكليف الطلبة تنفيذ التمرين في البيت بمساعدة أحد أفراد العائلة.

#### إثراء

– تكليف الطلبة البحث في كتب إعداد الحلويات وتصنيعها عن أطباق يمكن استخدام القشطة فيها.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: قائمة رصد (١-٢٠).

#### التكامل الأفقي

#### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

#### للمعلم

-Wiley-Wayne, Professional cooking, 6th Ed. USA, 2006.

#### للطالب

– توفيق، فردوس رضا، مطبخي بين يديك، مكتبة الشباب ومطبعتها، الأردن، ٢٠٠١م.

- ٤- أضف ماء الزهر وماء الورد إلى الخليط، واخفقه جيداً حتى تتجانس المواد بعضها مع بعض وتوزع مع القشطة، وتعطي الطعم المطلوب.  
٥- برّد القشطة، وضعها في طبق التقديم، واحفظها في الثلاجة لحين التقديم.

#### ملحوظات مهمة

- اخفق الحليب والنشا جيداً أثناء التحضير؛ لئلا يظهر في الخليط بعض حبيبات النشا غير الذائبة في القشطة.
- يمكن تقديم القشطة بوصفها طبقاً من الحلويات إلى جانب العسل وبعض المكسرات والزبيب.

#### تمرين عملي

جهّز القشطة المطبوخة باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

#### معايير التقويم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	وضعت الحليب في طنجرة عميقة على النار حتى الغليان.				
٣	ذوّبت النشا في كوب من الحليب.				
٤	أضفت النشا المذاب بالحليب البارد إلى الحليب المغلي على نار هادئة، وحركته باستمرار أثناء الإضافة حتى أصبح كثيفاً.				
٥	أضفت ماء الزهر وماء الورد، وخففتها جيداً.				
٦	برّدت القشطة، ووضعتها في طبق التقديم، وحفظتها في الثلاجة لحين التقديم.				
٧	حفظت القشطة المطبوخة بطريقة صحيحة وآمنة.				
٨	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

## النتائج الخاصة

- يتعرف الوربات بالقشطة.
- يتعرف خطوات إعداد وربات بالقشطة.
- يجهز المواد اللازمة لإعداد وربات بالقشطة.
- يعد وربات بالقشطة.

## المفاهيم والمصطلحات

الوربات، عجينة الرقائق.

## السلامة المهنية

- الحذر عند استخدام الفرن في عمليات الخبز والتحمير.

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التعلم عن طريق النشاط/ التدريب

- تنظيم جلسة عصف ذهني للطلبة لاستنتاج مفهوم حلوى الوربات بالقشطة، ثم طرح السؤال الآتي:
- هل يفترض أن يصنف هذا النوع ضمن الحلويات الساخنة أم الحلويات الباردة؟
- تنفيذ التمرين (١٣-١) المتعلق بإعداد وربات بالقشطة على النحو الآتي:
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات عمل، وتعيين مقرر لكل منها.
- إعطاء كل مجموعة الأدوات والمواد اللازمة.
- تنفيذ المعلم التمرين على النحو الآتي:
- إحضار رقائق عجينة الوربات المجهزة مسبقاً.
- تقطيع رقائق العجين على شكل مربعات كبيرة.
- وضع القشطة وسط العجين، وطي زاوية على أخرى.
- صف الوربات في صينية الخبز، ثم غمرها بالسمن.
- شي الوربات في درجة (٢٠٠ °س) مدة تتراوح بين (٣٠-٤٠) دقيقة حتى تصبح ذهبية اللون.
- إخراج الصينية من الفرن، وتصفية السمن منها، ثم غمرها بالقطر الساخن مدة دقيقتين.
- تقطيع الوربات، ووضعها في جاط التقديم، ثم تزيينها وتقديمها.
- تنفيذ المجموعات التمرين.
- متابعة المعلم المجموعات في أثناء العمل، وتوجيهها.
- تذكير الطلبة بالنقاط الحاكمة لنجاح التمرين.
- تنظيم جلسة عصف ذهني للطلبة عند تنفيذ نشاط (فكر)، وطرح السؤال الآتي: لماذا يعد طبق الأرز بالحليب من أطباق الحلوى؟

## النتائج العملية

أن يعدّ الوربات بالقشطة.

## المعلومات النظرية

تمتاز الوربات بالقشطة بطعمها اللذيذ، وبخاصة عند استعمال السمنة الجيدة، وتقدم عادةً في المناسبات بوصفها نوعاً من أنواع الحلويات الشعبية، وتحشى بالقشطة أو بالجينة أو بالمكسرات، أما بالنسبة إلى العجينة فيمكن استخدام عجينة الرقائق الجاهزة، انظر الشكل (١).

## المقادير

- كيلو غرام واحد من عجينة البقلاوة (العجينة البيضاء).
- قشطة مطبوخة ٣ أكواب.
- قطر ٣ أكواب.
- كوبان من السمن المذاب.
- نصف كوب من الفستق الحلبي المفروم للتزيين.
- ملعقة مائدة من زهرة الليمون للتزيين.

## التجهيزات اللازمة

- سكين.
- صينية الشّي (الشوي).
- كوب معياري.
- ملاعق معيارية.
- مصفاة.
- طبق التقديم.
- لوح فرم.



الشكل (١): الوربات.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

- ١- حضّر رقائق عجينة الوربات كما مر في التمرين السابق.
- ٢- قَطِّع الرقائق على هيئة مربعات كبيرة، حجم كل منها ٦ سم × ٦ سم مراعيًا انحراف السكين أثناء التقطيع.
- ٣- وَزِّع في وسط كل قطعة ملعقتين من القشطة.
- ٤- اطو زاوية من الزوايا الأربع نحو الزاوية المعاكسة لها.
- ٥- صَفِّ الحبات في صينية الشّي (الشوي) العالية الجوانب، ثم اغمرها بالسمن الساخن.
- ٦- ضع الصينية في فرن الشّي (الشوي) بدرجة حرارة ٢٠٠°س مدة ٣٠-٤٠ دقيقة تقريبًا حتى تنضج الرقائق، ويصبح لونها ذهبيًا.
- ٧- أخرج الصينية من الفرن، و صَفِّ السمينة منها، ثم اغمر الوربات بالقطر الساخن مدة دقيقتين حتى تشترب القطر.
- ٨- صَفِّ القطر الزائد، ورتب الوربات في طبق التقديم، وزينها بالفستق الحلبي المفروم وزهرة الليمون، وقدمها ساخنة أو باردة.

ملحوظات مهمة

يمكن استعمال الجبنة الحلوة أو الجوز والسكر الناعم بدلاً من القشطة، ويطلق عليها عندئذ اسم (شعبيات).

تمرين عملي

جَهِّز الوربات بالقشطة، وأعدّها باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

٨٩

معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	حضرت رقائق عجينة الوربات.				
٣	قَطَّعت الرقائق على هيئة مربعات كبيرة حجم كل منها ٦ سم × ٦ سم.				
٤	وَزَّعت في وسط كل رقاقة ملعقة من القشطة.				
٥	طويت زاوية من الزوايا الأربع نحو الزاوية المعاكسة لها.				
٦	صففت الحبات في صينية الشّي العالية الجوانب ثم غمرتها بالسمن الساخن.				
٧	وضعت الصينية في فرن الشّي بدرجة حرارة ٢٠٠°س مدة ٣٠-٤٠ دقيقة تقريبًا حتى نضجت وأصبح لونها ذهبيًا.				
٨	أخرجت الصينية من الفرن و صَفَّيتها من السمن، ثم غمرتها بالقطر الساخن مدة دقيقتين حتى تشترب القطر، ثم صَفَّيت القطر عنها.				
٩	وضعت الوربات في طبق التقديم، وزينتها بالفستق الحلبي المفروم وزهرة الليمون وقدمتها ساخنة أو باردة.				
١٠	حفظت الوربات بطريقة صحيحة وآمنة.				
١١	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيد جدًا (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

٩٠

## الزمن المتوقع عملي (ساعة).

### مراعاة الضروك الفردية

#### علاج

– تكليف الطلبة كتابة ملاحظاتهم عن الطبق المعد عن طريق التذوق، وإبداء الرأي.

#### إثراء

– تكليف الطلبة إعداد طبق مماثل باستخدام إحدى الوصفات من كتب الحلويات، ثم تدوين الملاحظات بشأنها، ومناقشة الزملاء فيها لاحقًا.

### استراتيجيات التقييم وأدواته

– استراتيجية التقييم: التقييم المعتمد على الأداء.

– أداة التقييم: قائمة رصد (١-٢١).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلّم

#### للمعلّم

-Wiley-Wayne, Professional cooking, 6th Ed. USA, 2006.

#### للطالب

– توفيق، فردوس رضا، مطبخي بين يديك، مكتبة الشباب ومطبعتها، الأردن، ٢٠٠١م.

## النتائج الخاصة

- يتعرف الكلاج وحشواته المختلفة.
- يتعرف خطوات إعداد الكلاج.
- يجيز المواد اللازمة لإعداد الكلاج.
- يعد الكلاج.

## المفاهيم والمصطلحات

الفئات.

## السلامة المهنية

- الحذر عند إضافة الزيت أو السمن.

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التعلم عن طريق النشاط / التدريب

- تنظيم جلسة عصف ذهني للطلبة، لاستنتاج مفهوم حلوى الكلاج، ثم طرح السؤال الآتي:
- هل يفترض أن يصنف هذا النوع ضمن الحلويات الساخنة أم الحلويات الباردة؟
- تنفيذ التمرين (١-١٤) المتعلق بعمل الكلاج كما يأتي:
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات.
- إعطاء كل مجموعة الأدوات والمواد اللازمة.
- تنفيذ المعلم التمرين أمام المجموعات.
- إحضار رقائق عجينة الكلاج المجهزة مسبقاً.
- تقطيع رقائق العجين على شكل مربعات كبيرة.
- وضع القشطة وسط العجين، وطي زاوية على أخرى.
- صف الكلاج في صينية الخبز، ثم غمرها بالزيت.
- شي الكلاج حتى يصبح ذهبي اللون.
- إخراج الصينية من الفرن، وتصفية الزيت منها، ثم غمرها بالقطر الساخن مدة دقيقتين.
- وضع الكلاج في جاط التقديم، ثم تزيينها وتقديمها.
- تنفيذ المجموعات التمرين.
- متابعة المعلم المجموعات في أثناء العمل، وتوجيهها.
- تقييم أداء الطلبة.

## معلومات إضافية

- يمكن استخدام السكر الناعم بدل القطر.
- يمكن استخدام المكسرات في الحشوة بدل القشطة أو الجينة.

## النتائج العملية

أن يعد الكلاج.

## المعلومات النظرية

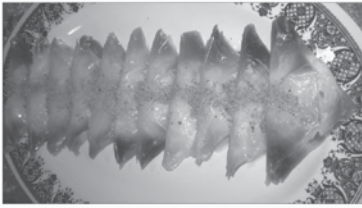
يمكن تحضير الكلاج من عجينة البقلاوة وقلبيها بالزيت، ثم رشها بالسكر الناعم أو غمسها بالقطر، ويمكن تحضيرها من عجينة رقائق الكلاج المتوفرة في الأسواق، و يقدم السكر أو القطر إلى جانبها، انظر الشكل (١).

## المقادير

- نصف كيلو غرام من رقائق الكلاج .
- قشطة مطبوخة بمقدار ٢٥٠ غراماً.
- قطر بمقدار ٥٠٠ مليلتر.
- زيت للقلي بمقدار ٢٥٠ مليلترًا.
- فستق حلبي محمص مبشور بمقدار ٥٠ غراماً.

## التجهيزات اللازمة

- طاولة رخامية.
- سكين حادة.
- طنجرة للقلي.
- طبق التقديم.
- منخل.
- ورق مطبخ.
- صينية للخبز.



الشكل (١): الكلاج.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

- ١- ابسط عجينة الكلاج، وقطعها على نحو مستطيل، بطول ١٢ سنتيمتراً.
- ٢- ضع في وسط كل مستطيل ملعقة من القشطة المطبوخة، ثم أغلق العجينة على القشطة على هيئة مثلثات.
- ٣- رتب قطع الكلاج في صينية الخبز.
- ٤- ضع الزيت على الكلاج، واخبره في فرن ساخن حتى يحمر وينضج.
- ٥- أخرج الصينية من الفرن، وصف الزيت عنها، وأضف إليها القطر، ثم رتبها في جاط التقديم، وزينها بالفستق الحلبي المحمص.

ملحوظات مهمة

- يمكن استعمال جوز القلب مع القرفة و قليل من السكر بدلاً من حشوة القشطة، ويكون تحضيرها بالطريقة نفسها.
- يمكن استعمال السكر الناعم بدلاً من القطر، وذلك برشه على وجه حبات الكلاج.
- يمكن تجهيز الكلاج على هيئة لفائف (أصابع).

تمرين عملي

اعد الكلاج باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

٩٢

معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	بسطت عجينة الكلاج وقطعتها قطعاً مستطيلة طول كل منها ١٢ سنتيمتراً.				
٣	وضعت في وسط كل مستطيل ملعقة من القشطة المطبوخة، ثم أغلقت العجينة على القشطة على هيئة مثلثات.				
٤	رتبت قطع الكلاج في صينية الخبز.				
٥	وضعت الزيت على الكلاج وخبزته في فرن ساخن حتى احمر ونضج.				
٦	أخرجت الصينية من الفرن وصببت الزيت عنها، وأضفت إليها القطر، ثم رتبها في جاط التقديم وزينتها بالفستق الحلبي المحمص.				
٧	حفظت الكلاج بطريقة صحيحة وآمنة.				
٨	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيد جداً (٣) جيد (٤) بحاجة إلى تحسين.

٩٣

الزمن المتوقع نظري (ساعة)، عملي (ساعة).

## مراعاة الضروقات الفردية

## علاج

– تكليف بعض الطلبة كتابة ملاحظاتهم عن الطبق المعد عن طريق التذوق، وإبداء الرأي.

## إثراء

– تكليف مجموعة من الطلبة إعداد طبق مماثل باستخدام إحدى الوصفات من كتب الحلويات، ثم تدوين الملاحظات بشأنها، ومناقشة الزملاء فيها لاحقاً.

## استراتيجيات التقييم وأدواته

– استراتيجية التقييم: التقييم المعتمد على الأداء.

– أداة التقييم: سلم تقدير عددي (١-٢٢).

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

## مصادر التعلم

للمعلم

للطالب

## النتائج الخاصة

- يتعرف أنواع القطر المختلفة.
- يدرك أهمية تصنيع القطر للحلويات، ودرجات كثافته.
- يتعرف خطوات إعداد القطر.
- يجهز المواد اللازمة لإعداد القطر.
- يعد القطر.

## المفاهيم والمصطلحات

الثيرموميتر، القطر المسلح.

## السلامة المهنية

- الحذر عند غلي السكر مع الماء لعمل القطر.

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التدريس المباشر/ أسئلة وأجوبة

- التمهيد للموضوع بطرح بعض الأسئلة، مثل:

- كيف يمكن التمييز بين القطر العادي والقطر المسلح (المركز)؟
- كيف يمكن الحكم (بالنظر) على القطر بأنه جيد؟

## التعلم التعاوني/ العمل الجماعي

- تقسيم الطلبة إلى ثلاث مجموعات، وتعيين مقرر لكل منها، ثم توزيع المهام عليها كما يأتي:

- المجموعة الأولى: مناقشة صفات الجودة في السكر المستخدم لعمل القطر.
- المجموعة الثانية: مناقشة الأمور التي ينبغي مراعاتها عند عمل القطر، وأسس تخزينه.

• المجموعة الثالثة: مناقشة طرائق الطهو المستخدمة في إعداد القطر.

- عرض مقرر كل مجموعة النتائج التي تتوصل إليها مجموعته على بقية المجموعات لمناقشتها، وتلخيصها، ثم تدوينها على السبورة.

## التعلم عن طريق النشاط/ التدريب

- عرض التمارين شفويًا أمام الطلبة وتطبيقها خطوة خطوة.

- تنفيذ التمرين حسب تسلسل خطوات العمل الواردة في الكتاب المدرسي.
- وضع السكر في وعاء عميق، ثم إضافة كمية من الماء بمقدار (كوب - كوبين) على نار هادئة، ثم إضافة الليمون أو كبش القرنفل أو ماء الورد إلى القطر؛ لإعطائه نكهة، أو إزالة زفرة السكر.

- تجهيز المقادير للطلبة، وكذلك الأدوات والمواد اللازمة للتنفيذ قبل بدء الحصة العملية.

- تقسيم الطلبة إلى مجموعتين.

- إعطاء كل مجموعة الأدوات والمواد اللازمة.

- الطلب إلى كلتا المجموعتين تطبيق ما عرض عليهما من عمل القطر، ثم حفظه.

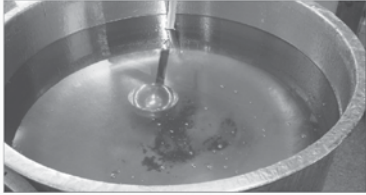
- متابعة المعلم المجموعتين في أثناء العمل، وتقويمهما.

## النتائج العملية

أن يعدّ القطر.

## المعلومات النظرية

يعدّ القطر مكونًا أساسيًا في العديد من وصفات الحلويات الشرقية، فهو يدخل في أكثر من ٨٠٪ منها، ويدخل في صناعة المربيات أيضًا. ويعدّ القطر بمقادير مختلفة، وذلك بحسب استخداماته ليتلاءم مع طبيعة الوصفة وقوامها أو النوع المطلوب إعداده، إذ يستخدم الثيرموميتر في تحديد مستوى كثافته، فعندما تبلغ درجة حرارة القطر أثناء الغليان ١١٦-١١٨°س يكون خفيفًا، وعند وصوله إلى ١٢٥°س يكون متوسط الكثافة، وعند وصوله إلى ١٣٤°س يكون كثيفًا، وعند وصوله إلى ١٤٥°س يكون كثيفًا جدًا، وفي درجة حرارة ١٧٣°س يصبح القطر كراميل، انظر الشكل رقم (١).



## المقادير

• مقادير لإعداد القطر حسب درجة كثافته: الشكل (١): القطر.

- للقطر الخفيف: كيلو سكر ولتران من الماء.
- للقطر المتوسط الكثافة: كيلو سكر ولتر ماء.
- للقطر الكثيف: كيلو سكر و ٩٠٠ مليلتر من الماء.
- نصف ملعقة صغيرة من عصير الليمون لكل كيلو سكر.
- نصف ملعقة صغيرة من ماء الزهر لكل كيلو سكر.
- نصف ملعقة صغيرة من ماء الورد لكل كيلو سكر.

٩٤

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

### مراعاة الفروق الفردية

#### علاج

– تكليف الطلبة كتابة مقادير القطر بأنواعه (الخفيف، والمتوسط، والكثيف)، ودرجات حرارة جاهزية كل منها.

#### إثراء

– تكليف الطلبة كتابة تقرير عن الحلويات التي يستخدم فيها القطر المركز، ثم عرضه على زملائهم.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-٢٣)

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

للمعلم

للطالب

#### التجهيزات اللازمة

- طنجرة كبيرة للعلي.
- ملعقة خشبية.
- كوب معياري.
- ملعقة صغيرة.
- عصارة ليمون.

#### خطوات تنفيذ التمرين

- 1- ضاع السكر في وعاء عميق وأضف إليه الماء، ثم ضعه على نار هادئة، وحرك المزيج حتى يذوب السكر تمامًا.
- 2- أضف الليمون بعد الغليان بـ ١٥ دقيقة، واغل المزيج حتى يعقد قليلاً، أي حين يصبح القوام لزجاً ويشبه العسل.
- 3- أضف ماء الزهر وماء الورد، ثم اتركه بضع دقائق، ثم أطفئ النار وارك القطر يبرد لحين الاستعمال.

#### ملحوظات مهمة

- إضافة ماء الزهر بعد أن يغلي القطر ويعقد؛ لكي يحتفظ بنكهته المعتادة.
- نضيف بعد نحو ١٥ دقيقة من الغليان عصير الليمون، لحفظ لون القطر ومنع تبلور السكر.
- عندما يذوب السكر تمامًا، ينبغي عدم تحريك القطر؛ لكي لا يتبلور.

#### تمرين عملي

أعد القطر باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

٩٥

#### معايير التقويم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك عن طريق سلم التقدير الآتي:

رقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	وضعت السكر في وعاء عميق، وأضفت إليه الماء، ثم وضعت على نار هادئة، وحركت المزيج حتى ذاب السكر تمامًا.				
٣	أضفت الليمون بعد الغليان بـ ١٥ دقيقة، وغليت المزيج حتى عقد قليلاً، أي حين أصبح القوام لزجاً يشبه العسل.				
٤	أضفت ماء الزهر وماء الورد، ثم تركت المزيج بضع دقائق، ثم أطفأت النار، وحفظته لحين الاستعمال.				
٥	حفظت القطر مغطى بطريقة صحيحة وآمنة.				
٦	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيد جداً (٣) جيد (٤) بحاجة إلى تحسين.

٩٦



## النتائج العملية

أن يعدُّ زنود الست.

## المعلومات النظرية

تُحضَّرُ زنود الست من عجينة البقلاوة، انظر الشكل (١)، ولكنها تُجهَّز في هذا النوع بالقلي، وتختلف عن الأصناف الأخرى التي جهزت بالشبي في الفرن، وفي هذا الصنف يمكن استعمال الجوز مع القرفة والسكر بدلاً من حشوة القشطة.

## المقادير

- مقدار من عجينة البقلاوة.
- كوبان من القشطة المطبوخة.
- كوبان من القطر.
- لتر من زيت القلي.
- نصف كوب من القستق الحلبي المفروم للترتين.
- ملعقتا مائدة من زهرة الليمون للترتين.

## التجهيزات اللازمة

- كوب معياري.
- وعاء القلي.
- ملعقة معيارية.
- طبق التقديم.
- سكين.
- مصفاة.
- كفكبر قلي.



الشكل (١): زنود الست.

٩٧

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## معلومات إضافية

لا تختلف العجينة المستخدمة في إعداد حلوى زنود الست عنها في الوربات، أو الوردات، أو المخدات؛ فكلها مسميات للعجينة نفسها، لكنها تختلف في الشكل فقط.

## الموضوع

تمرين (١-١٦): زنود الست (Znoud Al Sit).

## النتائج الخاصة

- يتعرف حلوى زنود الست.
- يتعرف خطوات إعداد حلوى زنود الست.
- يجهز المواد اللازمة لإعداد حلوى زنود الست.
- يعد حلوى زنود الست.

## المفاهيم والمصطلحات

زنود الست، الملعقة المعيارية.

## السلامة المهنية

- الانتباه لكمية الزيت المستخدمة في القلي بحيث لا ترتفع عن مستوى النصف في المقلاة.

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التعلم عن طريق الأنشطة/التدريب

- تنظيم جلسة عصف ذهني للطلبة عن طريق السرد، ثم فتح باب الحوار.
- يقوم بعض أصحاب الحفلات الخاصة بتوزيع الحلويات في حفلاتهم، وتكون غالباً بالقطعة، أو بالحبة؛ لذا، يحدد صاحب الحفل عدد الحبات بناءً على عدد المدعوين حتى لا تزيد الكمية من ناحية، ولتقليل الكلفة من ناحية أخرى.
- وهنا يقوم صاحب الحفل بالسؤال عن أصناف الحلويات المعدة بالقطعة أو الحبة، ومنها زنود الست، وهي من الحلويات العربية المعروفة لدى بعضهم، فيطرح السؤالين الآتيين:

• ما حلوى زنود الست؟

• هل تحضر من عجائن معروفة سبق لنا أن استخدمناها؟

- تنفيذ التمرين (١-١٦) المتعلق بحلوى زنود الست على النحو الآتي:

• تنفيذ المعلم التمرين.

• تدوين الطلبة ملاحظاتهم في أثناء تنفيذ المعلم التمرين.

• تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل مجموعة.

• تجهيز الأدوات والمواد الخام اللازمة لكل مجموعة.

• تكليف مجموعات الطلبة بتنفيذ التمرين.

• متابعة المعلم أداء المجموعات، وتوجيهها، وتصويب الأخطاء إن وجدت.

• تذكير الطلبة بضرورة مراعاة تعليمات السلامة المهنية في أثناء عملية القلي.

• تذكير الطلبة بالنقاط الحاكمة لنجاح التمرين.

- تنظيم جلسة عصف ذهني للطلبة عند تنفيذ نشاط (فكر)، وطرح السؤال الآتي:

• لماذا يجب لف العجينة على نحو طولي أسطواني في زنود الست؟

- تنفيذ كل مجموعة التمرين، مستخدمة عجينة البقلاوة المحضرة مسبقاً.

- تقويم أداء الطلبة.

- ١- قَطِّعْ عجينة البقلاوة على صورة شرائح طويلة وعريضة، حجم كل منها ١٠ سم.
- ٢- ضع كل شريحتين من العجينة الواحدة فوق الأخرى على نحوٍ طولي، ثم ضع نصف شريحة من العجينة بجهة العرض.
- ٣- ضع ملعقة مائدة من القشطة على الشرائح.
- ٤- اطو جهتي العجينة اليمنى واليسرى على القشطة.
- ٥- لَفِّ العجينة على نحوٍ طولي على القشطة.
- ٦- جهِّزْ بهذه الطريقة بقية القطع.
- ٧- سخِّن الزيت في وعاء القلي، ثم ابدأ بقلي الأصابع حتى يصبح لونها ذهبياً.
- ٨- أخرج الأصابع من الزيت، وصرِّفها جيداً من الزيت، ثم ضعها في القطر حتى تتشرب، ثم أخرجها منه.
- ٩- جهِّزْ طبق التقديم، ورتِّب الأصابع فيه، وزينه بالفستق الحلبي المفروم وزهر الليمون.

ملحوظة مهمة

يجب الطبخ ويشوي بالفرن في صوانٍ مدهونة بالسمنة، ثم نضع عليه السمنة، وبعد شيه يضاف القطر الساخن إليه حتى يتشرب جيداً.

تمرين عملي

جهِّزْ حلويات زود الست باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

٩٨

عملي (ساعة).

الزمن المتوقع

## مراعاة الفروق الفردية

## علاج

- تكليف المعلم الطلبة تنفيذ التمرين بمساعدة بعضهم بعضاً، وبإشرافه.

## إثراء

- تكليف الطلبة البحث في شبكة الإنترنت عن كيفية إعادة استخدام الزيت المستعمل مرة أخرى.

## استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.
- أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-٢٤)

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

## مصادر التعلّم

## للمعلم

-Wiley-Wayne, Professional cooking, 6th Ed. USA, 2006.

## للطالب

- توفيق، فردوس رضا، مطبخي بين يديك، مكتبة الشباب ومطبخها، الأردن، ٢٠٠١م.

## معايير التقويم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	قَطِّعْتَ عجينة البقلاوة على هيئة شرائح طويلة وعريضة حجم كل منها ١٠ سم.				
٣	وضعت كل شريحتين من العجين الواحدة فوق الأخرى على نحوٍ طولي، ثم وضعت نصف شريحة من العجينة على نحوٍ عرضي.				
٤	وضعت ملعقة مائدة من القشطة على الشرائح.				
٥	طويت جهتي العجينة اليمنى واليسرى على القشطة.				
٦	لَفِّت العجينة على نحوٍ طولي على القشطة.				
٧	سَخَّنْتُ الزيت في وعاء القلي، ثم بدأت بقلي الأصابع حتى أصبح لونها ذهبياً.				
٨	أخرجت الأصابع من الزيت، وصرِّفيتها جيداً منه، ثم وضعتها في القطر حتى تشربته، ثم أخرجتها منه، وصرِّفيتها جيداً.				
٩	جهَّزْتُ طبق التقديم، ورتِّبْتُ الأصابع فيه، وزينتها بالفستق الحلبي المفروم وزهر الليمون.				
١٠	حفظت حلويات زود الست بطريقة صحيحة وآمنة.				
١١	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

٩٩

## النتائج العملية

أن يعدّ الكروسان

## المعلومات النظرية

تقدّم فطيرة الكروسان المشهورة عالمياً ساخنة مع وجبات الفطور، وتعدّ محشوة بالشيكولاتة، أو الجبن، أو الزعتر، أو من دون حشوات كما في هذا التمرين، وتعني كلمة كروسان في اللغة الفرنسية الهلال، ولذلك سميت الفطيرة بهذا الاسم؛ لأنها تشبهه، وهي مشهورة في أنحاء العالم كله، انظر الشكل (١).

## المقادير

- طحين بمقدار ٥٠٠ غرام.
- مارجرين بمقدار ٢٠٠ غرام.
- حليب بودرة بمقدار ٥٠ غراماً.
- زبدة طرية بمقدار ٥٠ غراماً.
- بيضه واحدة.
- نصف ملعقة صغيرة من الملح.
- نصف ملعقة صغيرة من السكر.
- خميرة بمقدار ١٠ غرامات.
- ماء فاتر بمقدار ٢٥٠ ملل.

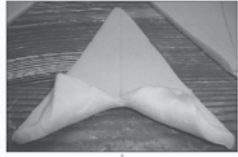
## التجهيزات اللازمة

- برقي عجين.
- طاولة رخام.
- وعاء عميق للعجين.
- قطعة قماش مطبخ.



الشكل (١): كروسان.

١٠٠



١٢- أقطع العجينة حتى منتصف قاعدة المثلث كما في الشكل (٣).

الشكل (٣): قطع طرف العجينة حتى المنتصف.

١٣- ضع يدك اليمنى على الزاوية اليمنى للقاعدة ويدك اليسرى على الزاوية اليسرى، ولفّ العجينة بعضها على بعض باتجاه رأس المثلث مراعيًا أن يكون رأس المثلث إلى أسفل حبة الكروسان كما هو مبين في الشكل (٤) مبتدئاً من اليمين.



الشكل (٤): بين خطوات تشكيل الكروسان.



١٤- شكّل العجينة بعد لفّها على هيئة هلال، ثم رتبها على صواني الخبز، واترك بين كل حبة وأخرى مسافة؛ حتى لا يلتصق بعضها ببعض عندما تختمر ويتضاعف حجمها كما في الشكل (٥).

١٥- ضع الكروسان في مكان دافئ مدة ٣٠ دقيقة؛ لكي يتضاعف حجمه بعد دهنه بالبيض المخفوق.

١٦- اخبز قطع العجينة في فرن درجة حرارة ٢٢٠ س مدة ١٥ دقيقة حتى يحمرّ وينضج.

١٧- ضع الكروسان في السلة الخاصة للتقديم وقدمه ساخناً.

## تمرين عملي

أعدّ فطيرة الكروسان باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

١٠٢

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## الموضوع

تمرين (١-١٧): الكروسان (Croissants).

## النتائج الخاصة

- يتعرف الكروسان، وحشواته المختلفة.
- يتعرف خطوات إعداد الكروسان.
- يجزئ المواد اللازمة لإعداد الكروسان.
- يعد الكروسان.

## المفاهيم والمصطلحات

الكروسان، العجينة المتماسكة، المارجرين.

## السلامة المهنية

التأكد من سلامة الفرن وصلاحيته قبل الاستخدام.

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التعلم التعاوني/ العمل الجماعي

- تقسيم الطلبة إلى خمس مجموعات عمل، وتكليفهم مناقشة أنواع العجائن الرئيسية الواردة في التمرين، على النحو الآتي:
- المجموعة الأولى: عرض صورة عجينة الكروسان، ومناقشة المجموعات الأخرى في مكوناتها ومشتقاتها، ثم تدوين ما تتوصل إليه على السبورة.
- المجموعة الثانية: عرض صورة لمكونات عجينة الكروسان وموادها الأولية، ومناقشة مكوناتها ومشتقاتها ومزاياها مع المجموعات الأخرى، ثم تدوين ما تتوصل إليه على السبورة.
- المجموعة الثالثة: عرض صورة أشكال الكروسان وهي عججين، وكيفية التعامل معها، ومناقشة شكلها ومزاياها مع المجموعات الأخرى، ثم تدوين ما تتوصل إليه على السبورة.
- المجموعة الرابعة: عرض صورة الكروسان جاهزة بعد عملها، ومناقشة التغير في مكوناتها ومشتقاتها ومزاياها مع المجموعات الأخرى، ثم تدوين ما تتوصل إليه على السبورة.
- المجموعة الخامسة: عرض صورة تبين طريقة تقديم الكروسان، ومناقشة المجموعات الأخرى في ما يُقدّم معه، ووقت التقديم، ثم تدوين ما تتوصل إليه على السبورة.
- حث المعلم مجموعات الطلبة على التعاون فيما بينها، والعمل بروح الفريق.
- تلخيص استجابات الطلبة، وتقويم أدائهم.
- التوضيح للطلبة أنّ هنالك عجائن أخرى لم تذكر في الكتاب المدرسي، وأنّه يمكن عمل الكروسان منها.
- التعلم عن طريق النشاط/ الزيارة الميدانية
- تنظيم زيارة إلى أحد الفنادق.
- تكليف الطلبة تنفيذ نشاط الزيارة الميدانية.
- الطلب إلى الطلبة كتابة تقرير عمّا شاهدوه في أثناء الزيارة، ثم عرضه على زملائهم في الصف.

### مراعاة الفروق الفردية

#### علاج

- تكليف الطلبة قراءة الموضوع في البيت، ثم مناقشته مع زملاء في الصف.

#### إثراء

- تكليف الطلبة كتابة تقرير يتضمن مكونات أنواع أخرى من عجائن حلوى الكروسان، ثم عرضه على زملائهم في الصف.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

- أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-٢٥).

### المتكامل الأفقي

### المتكامل الرأسي

### مصادر التعلم

للمعلم

للطالب

• فرن للخبيز.

• صواني خبيز.

• سكين حادة.

• فرشاة لدهن البيض.

• صينية خشب.

#### خطوات تنفيذ التمرين

١ - نخل الطحين جيداً، واعمل حفرة صغيرة في وسطه.

٢ - وزع الزبدة الطرية على الطحين، وضع الملح والسكر حفرة صغيرة.

٣ - ضع الخميرة في ماء فاتر حتى يتضاعف حجمها وتخمّر.

٤ - أضف الخميرة إلى الطحين، واعجن المواد بعضها مع بعض جيداً حتى تحصل على عجينة متماسكة.

٥ - اترك العجينة مدة نصف ساعة في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها.

٦ - ابسط العجينة على الطاولة على نحو مستطيل بحيث يصبح حجمها ٤٠×٢٥ سم.

٧ - وزع المارجرين على نصف العجينة من الوسط، ثم غطه بأطراف العجينة جيداً، ثم ابسط العجينة ثانية حتى تعود إلى حجمها الأول.

٨ - اطو العجينة من جهة الشمال نحو الوسط، ثم ردّ عليها العجينة من جهة اليمين، ثم احفظها في الثلاجة مدة نصف ساعة.

٩ - ابسط العجينة مرة ثانية على نحو مستطيل كما في المرة الأولى، ثم اطوها كما سبق، واحفظها في الثلاجة مدة نصف ساعة.

١٠ - ابسط العجينة مرة ثالثة، واحفظها في الثلاجة طوال الليل مغطاة بقطعة قماش؛ لكي يشتد المارجرين جيداً.

١١ - ابسط العجينة في اليوم الثاني بسلك مليمترين، وقطعها على هيئة مثلثات بحيث تكون قاعدتها ١٠ سم وارتفاعها

١٨ سم كما في الشكل (٢).

الشكل (٢): تقطيع العجين إلى مثلثات متساوية.

١٠١

#### معايير التقويم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	نخلت الطحين جيداً، وعلقت حفرة صغيرة في وسطه، ووزعت عليه الزبدة الطرية، ووضعت الملح والسكر في الحفرة.				
٣	وضعت الخميرة في ماء فاتر حتى تضاعف حجمها وتخمّرت.				
٤	أضفت الخميرة إلى الطحين وعجنت المواد بعضها مع بعض جيداً حتى حصلت على عجينة متماسكة.				
٥	تركت العجينة مدة نصف ساعة في مكان دافئ حتى تضاعف حجمها، ثم رقتها على الطاولة على نحو مستطيل، فأصبحت أبعادها ٤٠×٢٥ سم.				
٦	وزعت المارجرين على نصف العجين من الوسط، ثم غطيته بأطراف العجينة جيداً، ثم رقت العجينة ثانية حتى عادت إلى حجمها.				
٧	طويت العجينة من جهة الشمال نحو الوسط، ثم رددت عليها العجينة من جهة اليمين، ثم حفظتها في الثلاجة مدة نصف ساعة.				
٨	رقت العجينة مرة ثانية على نحو مستطيل كما في المرة الأولى، ثم طويتها كما سبق، وحفظتها في الثلاجة مدة نصف ساعة، ورقت العجينة مرة ثالثة، ثم حفظتها في الثلاجة طوال الليل مغطاة بقطعة قماش مطبخ؛ لكي يشتد المارجرين جيداً.				
٩	رقت العجينة في اليوم الثاني، وقطعتها على هيئة مثلثات قاعدتها ١٠ سم وارتفاعها ١٨ سم، ووضعت يدي اليمنى على الزاوية اليمنى للقاعدة ويدي اليسرى على الزاوية اليسرى، ولففت العجينة بعضها على بعض باتجاه رأس المثلث، وراعت أن يكون رأس المثلث أسفل حبة الكروسان.				

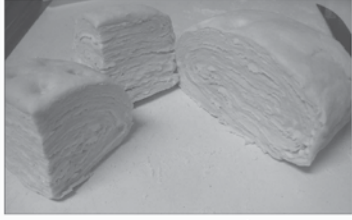
١٠٣

النتائج العملية

أن يعدّ عجينة الباف بيستري.

المعلومات النظرية

تعدّ عجينة الباف بيستري من العجائن الأساسية في قسم الحلويات والمعجنات، انظر الشكل (١)، وتمتاز العجينة بالهشاشة بعد خبزها، ويشتمل منها كثير من أصناف الطعام.



الشكل (١): الباف بيستري .

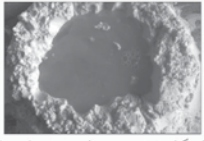
المقادير

- طحين بمقدار ٥٠٠ غرام.
- مارجرين بمقدار ٤٠٠ غرام.
- زبدة بمقدار ١٠٠ غرام.
- ماء بارد بمقدار ٣٠٠ مليلتر.
- ملح بمقدار ٥ غرامات.
- نصف ملعقة صغيرة من عصير الليمون.

التجهيزات اللازمة

- مرقّع عجين.
- منخل.
- طاولة رخام.
- قطعة قماش مطبخ.

خطوات تنفيذ التمرين



الشكل (٢): وضع المواد في الوسط من أجل العجن.

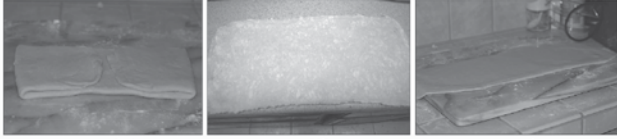
١- نخل الطحين جيدًا، ثم ضعه على طاولة العجن على هيئة بركة مستديرة، ثم أضف الملح والزبدة الطرية وعصير الليمون والماء إلى الطحين كما في الشكل (٢).

١٠٥

٦- اطوِ العجينة بانتظام وترتيب كما هو مبين في الشكل (٨) و (٩) و (١٠) و (١١)، ثم غفّفها كما في الشكل (١٢)، واحفظها في التلاجة مدة نصف ساعة.

٧- كرّر عملية الرق والطيّ خمس مرات بحيث يكون بين المرة والأخرى نصف ساعة.

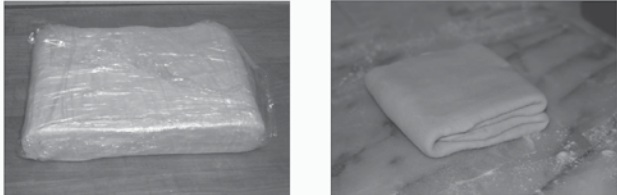
٨- غطّ العجينة بعد تجهيزها بقطعة قماش مطبخ رطبة، واحفظها في التلاجة لحين الاستعمال.



الشكل (١٠)

الشكل (٩)

الشكل (٨)



الشكل (١٢)

الشكل (١١)

ملحوظات مهمة

- يجب أخذ الحذر عند بسط العجينة؛ للمحافظة على جوانبها مغلقة تمامًا؛ لكي لا يخرج المارجرين إلى خارجها.
- إضافة عصير الليمون إلى العجينة يزيد قوة ونعومة عند استعمالها.

تمرين عملي

أعدّ عجينة الباف بيستري باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

١٠٧

إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

الموضوع

تمرين (١-١٨): عجينة الباف بيستري (Puff Pastry).

النتائج الخاصة

- يتعرف عجينة الباف بيستري، ومشتقاتها المختلفة.
- يتعرف خطوات إعداد عجينة الباف بيستري.
- يجيز المواد اللازمة لإعداد الباف بيستري.
- يعدّ عجينة الباف بيستري.

المفاهيم والمصطلحات

العجائن الأساسية، طيّ العجينة بانتظام.

السلامة المهنية

استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التعلم التعاوني / العمل الجماعي

- تقسيم الطلبة إلى خمس مجموعات عمل، وتكليفهم مناقشة أنواع العجائن الرئيسية الواردة في التمرين، على النحو الآتي:
- المجموعة الأولى: عرض صورة عجينة الباف بيستري، ومناقشة المجموعات الأخرى في مكوناتها الخام، ثم تدوين ما تتوصل إليه على السبورة.
- المجموعة الثانية: عرض صورة عجينة الباف بيستري، ومناقشة المجموعات الأخرى في مشتقاتها ومزاياها، ثم تدوين ما تتوصل إليه على السبورة.
- المجموعة الثالثة: عمل دراسة عن عجينة الباف بيستري، ومناقشة المجموعات الأخرى في قيمتها الغذائية، ثم تدوين ما تتوصل إليه على السبورة.
- المجموعة الرابعة: عرض صور تُظهر طريقة عمل عجينة الباف بيستري، ومناقشة المجموعات الأخرى في كيفية إعدادها، ثم تدوين ما تتوصل إليه على السبورة.
- المجموعة الخامسة: عرض صورة عن الأشكال النهائية لعجينة الباف بيستري بعد خبزها للعرض والخدمة، ومناقشة ذلك مع بقية المجموعات، ثم تدوين ما تتوصل إليه على السبورة.
- حث المعلم مجموعات الطلبة على التعاون فيما بينها، والعمل بروح الفريق.
- تلخيص استجابات الطلبة، وتقييم أدائهم.
- التوضيح للطلبة أنّ هناك أنواعًا وأشكالًا أخرى من هذه العجينة يمكن الاستفادة منها لم تذكر في الكتاب المدرسي، وأنّ تعلمهم إعداد العجينة الرئيسية يعني تعرفهم أساس الكثير من منتجاتها.
- التعلم عن طريق النشاط/ الزيارة الميدانية
- تنظيم زيارة إلى أحد الفنادق.
- تكليف الطلبة تنفيذ نشاط الزيارة الميدانية.
- الطلب إلى الطلبة كتابة تقرير عمّا شاهدوه في أثناء الزيارة، وعرضه على زملائهم في الصف.

### مراعاة الضروقات الفردية

#### علاج

– تكليف الطلبة قراءة الموضوع في البيت، ثم مناقشته مع زملاء في الصف.

#### إثراء

– تكليف الطلبة إعداد تقرير يتضمن أنواعاً أخرى من أصناف الباف بيستري، ثم عرضه على زملائهم في الصف.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-٢٦).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

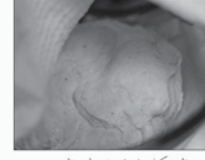
### مصادر التعلم

للمعلم

للطالب



٢- اعجن المكونات جميعها بطريقة منسقة حتى يتلاشى الماء وتصل على عجينة متماسكة كما هو مبين في الشكل (٣)، ثم غطها بقطعة قماش رطبة، واتركها (لترتاح) مدة ٢٠ دقيقة، انظر الشكل (٤).



الشكل (٤): تغطية العجينة بقطعة قماش رطبة.



الشكل (٣): اعجن المكونات.



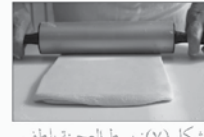
الشكل (٥): حشو العجينة بالزبدة.

٣- ابسط العجينة على الطاولة، وضع في وسطها المارجرين الطري، واترك فراغات واسعة على جانبي المارجرين، انظر الشكل (٥).



الشكل (٦): طي العجينة على المارجرين.

٤- غلّف المارجرين بالعجينة الفارغة حتى تغطيه من الجهات الأربع، ثم ابسطه على نحو طولي بحيث تصبح أبعاده ٤٠سم × ٣٠سم، ثم اطو بعضه فوق بعض كما هو مبين في الشكل (٦)، والشكل (١١)، ثم ضع العجينة في الثلاجة (لتستريح) مدة نصف ساعة.



الشكل (٧): بسط العجينة بلطف.

٥- أخرج العجينة من الثلاجة وضعها على الطاولة، وابسطها بوساطة المرق بلطف مراعيًا عدم خروج المارجرين إلى الخارج، انظر الشكل (٧).

١٠٦

### معايير التقويم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	نخلت الطحين جيّداً، ثم وضعت الطحين على طاولة العجن على هيئة بركة مستديرة، ثم أضفت الملح والزبدة الطرية وعصير الليمون والماء إلى الطحين.				
٣	عجنت المكونات جميعها بطريقة منسقة حتى يتلاشى الماء، وحصلت على عجينة متماسكة، ثم تركتها (لترتاح) مدة ٢٠ دقيقة مغطاة بقطعة قماش رطبة.				
٤	بسطت العجينة على الطاولة، ووضعت في وسطها المارجرين الطري، وتركت فراغات واسعة على جانبي المارجرين، ثم غلقت المارجرين بالعجينة الفارغة حتى غطي المارجرين من الجهات الأربع، ثم رقتها بطول ٤٠سم × ٣٠سم، ثم طويت بعضها فوق بعض، ثم وضعت العجينة في الثلاجة (لتستريح) مدة نصف ساعة.				
٥	كررت عملية الرق والطي خمس مرات بين المرة والأخرى نصف ساعة لكي (تستريح) العجينة في الثلاجة.				
٦	غطيت العجينة بعد تجهيزها بقطعة قماش مطبخ رطبة وحفظتها في الثلاجة لحين الاستعمال.				
٧	حفظت عجينة الباف بيستري بطريقة صحيحة وآمنة.				
٨	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسّن.

١٠٨

## النتائج الخاصة

- يتعرف كعكة الملفيه، وحشواتها المختلفة.
- يتعرف خطوات إعداد كعكة الملفيه.
- يجهز المواد اللازمة لإعداد كعكة الملفيه.
- يعد كعكة الملفيه.

## المفاهيم والمصطلحات

الألفية، الفوندان.

## السلامة المهنية

- التأكد من سلامة الفرن وصلاحيته قبل الاستخدام.

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التدريس المباشر/ أسئلة وأجوبة

- التمهيد للموضوع بطرح الأسئلة الآتية:
- أيكم يعرف كيفية عمل الكعكة الألفية في المنزل؟
- ما طبيعة هذه الكعكة؟
- ما المواد التي تستخدم في عجنتها؟
- الاستماع إلى إجابات الطلبة، ومناقشتها، ثم تدوين الصحيح منها على السبورة.
- التعلم التعاوني/ العمل الجماعي
- شرح مكونات الكعكة الألفية كما يأتي:
- التجهيز للموضوع مسبقاً.
- تقسيم الطلبة إلى أربع مجموعات، وتعيين مقرر لكل مجموعة، وتوزيع المهام عليها كما يأتي:
- المجموعة الأولى: قراءة فقرة عجينة الباف بيستري من الكتاب المدرسي، ثم تلخيصها على قصاصة ورقية (تعريفها، خصائصها، مكوناتها، استخداماتها)، وربطها بالتمرين الحالي (إعداد الكعكة الألفية)، ثم عرضها على المعلم لتقويمها.
- المجموعة الثانية: قراءة فقرة المواد الخام اللازمة لعمل الكعكة من الكتاب المدرسي، ثم تلخيصها على قصاصة ورقية، ثم عرضها على المعلم لتقويمها.
- المجموعة الثالثة: قراءة فقرة الأدوات والتجهيزات اللازمة لعمل الكعكة من الكتاب المدرسي، ثم تلخيصها، ثم عرضها على المعلم لتقويمها.
- المجموعة الرابعة: قراءة فقرة خطوات تنفيذ التمرين (١-١٩) من الكتاب المدرسي، ثم تلخيصها، ثم عرضها على المعلم لتقويمها.
- تكليف مجموعات الطلبة تنفيذ التمرين.
- متابعة المعلم المجموعات في أثناء العمل، وتوجيهها.
- حث مجموعات الطلبة على العمل بروح الفريق.
- عرض مقرر كل مجموعة النتائج التي تتوصل إليها مجموعته على بقية المجموعات لمناقشتها، وتقويمها من المعلم.

## الملاحق

ملحق (١-٢٧) من أدوات التقويم.

تمرين (١-١٩) كعكة الملفيه (الألفية) (Mille Feuilles)

## النتائج العملية

أن يعدّ كعكة الملفيه.

## المعلومات النظرية

تعدّ كعكة الملفيه من عجينة الباف بيستري، وهي كعكة هشة وذات طعم مميز، ويمكن تحضيرها بأكثر من شكل، ويمكن تزيينها بالسكر الناعم أو بالفواكه، انظر الشكل (١).

## المقادير

- عجينة الباف بيستري بمقدار ٣٠٠ غرام.
- مرثي المشمش بمقدار ١٥٠ غراماً.
- كريمة باتيسير بمقدار نصف لتر.
- فوندان بمقدار ٢٥٠ غراماً.

## التجهيزات اللازمة

- فرن خبيز.
- صواني للخبيز.
- سكين.
- شوكة كبيرة.
- برقّ عجين.
- سكين منشار.



الشكل (١): كعكة الملفيه.

١٠٩

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

- ١- رقق عجينة الباف بيستري بسمك سنتيمترين وعلى هيئة مربع، ثم اقطعها من النصف، ثم قطعها إلى أربع قطع متساوية.
- ٢- ضع قطع عجينة الباف بيستري على صينية الخبيز، ثم خرّمها بواسطة شوكة طعام من الجهات كلها حتى تحافظ العجينة على هيئتها بعد الخبيز.
- ٣- اخبز قطع الباف بيستري في فرن درجة حرارته ٢٢٠°س مدة ٢٠ دقيقة حتى تحمّر وتنضج جيّداً.
- ٤- اخرج قطع الملفيه من الصينية، وبردّها جيّداً.
- ٥- احضر قطعة ملفيه، وضع عليها طبقة من مربى المشمش، ثم ضع طبقة كريم باتيسير، ثم طبقة أخرى، وكرّر العملية بالطريقة نفسها.
- ٦- كرّر العملية بوضع طبقة ثالثة بالطريقة نفسها، ثم ضع طبقة رابعة على الوجه، ثم ذوب الفوندان، وصبّه على وجه الملفيه، ووزعه جيّداً.
- ٧- زين بالشوكولاته الذائبة وجه الملفيه، ثم قطعها على هيئة شرائح، ورتبها في صينية التقديم، ثم احفظها في مكان بارد لحين الاستعمال.

## ملحوظات مهمة

- يمكن استعمال الكريم الطازج في حشوة الملفيه بدلاً من الكريم الباتيسير، ويمكن أيضاً خلط الاثنين معاً في الحشوة.
- تستعمل الفواكه الطازجة، مثل الفراولة، أو المشمش، أو الكرز، في حشوات الملفيه مع الكريم.

## تمرين عملي

اعدّ كعكة الملفيه باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

١١٠

## معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	رقت عجينة الباف بيستري بسمك سنتيمترين وعلى هيئة مربع، ثم قطعتها من النصف، ثم قسمتها أربع قطع متساوية.				
٣	وضعت قطع عجينة الباف بيستري على صينية الخبيز، ثم خرّمت العجينة بواسطة شوكة طعام من الجهات كلها كي تحافظ على شكلها بعد الخبيز.				
٤	خبزت قطع الباف بيستري في فرن بدرجة حرارة ٢٢٠°س مدة ٢٠ دقيقة حتى احمرّت ونضجت جيّداً.				
٥	اخرجت قطع الملفيه من الصينية وبردتها جيّداً.				
٦	احضرت قطع الملفيه، ووضعت عليها طبقة من مربى المشمش، ثم وضعت طبقة كريم باتيسير، ثم وضعت طبقة أخرى، وكررت العملية بالطريقة نفسها.				
٧	كررت طبقة ثالثة بالطريقة نفسها، ثم وضعت الطبقة الرابعة على الوجه، ثم ذوبت الفوندان وصبته على وجه الملفيه ووزعته.				
٨	زينت بالشوكولاته الذائبة وجه الملفيه، ثم قطعته على هيئة شرائح، ورتبت الشرائح على صينية التقديم، ثم حفظت الملفيه في مكان بارد لحين الاستعمال.				
٩	حفظت عجينة الباف بطريقة صحيحة وآمنة.				
١٠	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

١١١

## الزمن المتوقع عملي (ساعتان).

## مراعاة الضروك الفردية

## علاج

## إثراء

- تكليف مجموعة من الطلبة كتابة تقرير من إحدى كتب الحلويات الغربية عن عجينة الملفيه، ثم عرضه على زملائهم في الصف.

## استراتيجيات التقييم وأدواته

- استراتيجية التقييم: التقييم المعتمد على الأداء.
- أداة التقييم: سلم تقدير عددي (١-٢٧).

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

## مصادر التعلّم

## للمعلم

## للطالب



النتائج العملية

أن يعدّ الكعكة الإسفنجية.

المعلومات النظرية

تستخدم هذه الكعكة أساساً في إعداد أنواع الكعكات جميعها، مثل: (الجاتوه)، وكعكة الفانيلا، وكعكة شوكولاته، والسويس رول، وتتميز الكعكة الإسفنجية بخفتها، انظر الشكل (١).

المقادير

- ١٠ بيضات ذات حجم متوسط.
- سكر ناعم أو عادي بمقدار ٢٥٠ غم.
- طحين بمقدار ٢٥٠ غم.
- ملعقة صغيرة من الفانيلا.
- ملعقة طعام من الزبدة.

التجهيزات اللازمة

- وعاء عميق للخفق.
- ميزان.
- خفاقة كهربائية أو مضرب سلك.
- صينية الخبز.
- ورق زبدة للخبز.
- رف شبك.
- فرن للخبز.
- طاولة عمل.



الشكل (١): الكعكة الإسفنجية.

١١٢

إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

الموضوع

تمرين (١-٢٠): الكعكة الإسفنجية (Sponge Cake).

النتائج الخاصة

- يتعرف الكعكة الإسفنجية، ومشتقاتها، وحشواتها المختلفة.
- يتعرف خطوات إعداد الكعكة الإسفنجية.
- يجهز المواد اللازمة لإعداد الكعكة الإسفنجية.
- يعد الكعكة الإسفنجية.

المفاهيم والمصطلحات

السبونج، ورق الزبدة (الكراتيت)، رف شبك.

السلامة المهنية

استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التعلم التعاوني / العمل الجماعي

- تقسيم الطلبة إلى أربع مجموعات عمل، ثم توزيع المهام عليها كما يأتي:
- المجموعة الأولى: التعريف بالكعكة الإسفنجية (السبونج)، ومناقشة المجموعات الأخرى في أهميتها كأساس لعمل حلويات أخرى، ثم تدوين ما تتوصل إليه على السبورة.
- المجموعة الثانية: جمع بعض الصور لعجينة الكعكة الإسفنجية (السبونج) في مراحل إعدادها، ومناقشة مراحل الإعداد مع بقية المجموعات، ثم تدوين ما تتوصل إليه على السبورة.
- المجموعة الثالثة: استعراض الكعكة الإسفنجية من حيث مكوناتها ومشتقاتها ومزاياها، ومناقشة ذلك مع بقية المجموعات، ثم تدوين ما تتوصل إليه على السبورة.
- المجموعة الرابعة: جمع صور لبعض الأصناف المشتقة من الكعكة الإسفنجية وعرضها، ثم مناقشة المجموعات الأخرى في مكوناتها ومشتقاتها ومزاياها، ثم تدوين ما تتوصل إليه على السبورة.
- حث الطلبة على التعاون فيما بينهم، والعمل بروح الفريق.
- تلخيص استجابات الطلبة، وتقويم أدائهم.
- التوضيح للطلبة أنّ هناك مشتقات أخرى للكعكة لم تذكر في الكتاب المدرسي، وأنّ تعلمهم إعداد العجينة الرئيسة يعني تعرفهم أساس الكثير من منتجاتها.
- تكليف الطلبة تنفيذ التمرين (١-٢٠) حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.
- متابعة المعلم مجموعات الطلبة في أثناء تنفيذ التمرين، وحثها على العمل بروح الفريق.
- الطلب إلى بعض الطلبة كتابة تقرير عن مشاهداتهم وملاحظاتهم في أثناء حصة التدريب العملي، ثم عرضه على زملائهم في الصف.

## الزمن المتوقع عملي (ساعتان).

## مراعاة الضروقات الفردية

## علاج

– تكليف الطلبة قراءة الموضوع في البيت، ثم مناقشته مع زملاء في الصف.

## إثراء

– تكليف الطلبة كتابة تقرير عن أنواع أخرى من مشتقات الكعكة الإسفنجية الرئيسية، ثم عرضه على زملاء في الصف.

## استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-٢٨).

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

## مصادر التعلم

## للمعلم

-Wiley-Wayne, Professional cooking, 6th Ed. USA, 2006.

## للطالب

– توفيق، فردوس رضا، مطبخي بين يديك، مكتبة الشباب ومطبعتها، الأردن، ٢٠٠١م.

- ١- اكسر البيض، وضع محتوياته في وعاء خفق البيض، ثم أضف السكر والفانيليا.
- ٢- اخفق البيض والسكر بالخفاقة الكهربية أو مضرب السلك اليدوي، واستمر في الخفق حتى يغلظ قوام الخليط ويصبح لونه وقوامه مثل الكريمة.
- ٣- نخل الطحين، ثم أضفه إلى خليط البيض والسكر بالتدريج، وقلبه بخفة متناهية باليد أو بملعقة خشبية حتى لا تخرج فقاعات الهواء التي تشكلت عند خفق السكر والبيض.
- ٤- أحضر صينية الخبز وادهنها بالزبدة، ثم رشها بقليل من الطحين، وضع الورق الخاص بالخبز داخلها.
- ٥- ضع الخليط في صينية الخبز، وخبزه في فرن درجة حرارته ٢٠٠ - ٢٢٠°س مدة ٣٠ دقيقة حتى تنضج الكعكة.
- ٦- اترك الكعكة لتبرد قليلاً، ثم اقلبها على رفّ سلك حتى تبرد جيداً، واحفظها في الثلاجة مغطاة لحين الاستعمال.

## ملحوظات مهمة

- للتأكد من نضج الكعكة الإسفنجية، اضغط قليلاً على منتصف الكعكة بالإبهام، فإذا ارتد مكان الإبهام إلى وضعه الطبيعي فإن الكعكة تكون قد نضجت.
- يعتمد نجاح الكعكة الإسفنجية على مقدار الهواء الداخل بين جزيئات المكونات، وهذا يساعد على انتفاخها وتمدد الهواء أثناء الخبز، ولذلك يحسن نخل المكونات الجافة مرتين.
- يجب التحريك في المراحل كلها باتجاه واحد فقط؛ لمنع خروج الهواء.
- يجب تجهيز فرن الخبز مسبقاً.
- يجب وضع الكعكة في الفرن بلطف؛ لكي لا يخرج الهواء من العجينة.

## تقويم عملي

أعد الكعكة الإسفنجية باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

١١٣

## معايير التقويم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	جهزت المكونات والمقادير بدقة.				
٣	جهزت البيض في وعاء خفق البيض، ثم أضفت السكر والفانيليا.				
٤	خفقت البيض والسكر بالخفاقة الكهربية أو مضرب السلك اليدوي، واستمرت في الخفق حتى غلظ قوام الخليط وأصبح لونه وقوامه مثل الكريمة.				
٥	نخلت الطحين، ثم أضفته إلى خليط البيض والسكر بالتدريج، وقلبه بخفة متناهية باليد أو ملعقة خشبية حتى لا تخرج فقاعات الهواء التي تشكلت عند خفق السكر والبيض.				
٦	أضفت الزبدة بعد تدويرها بالتدريج على هيئة خيط للمحافظة على قوام البيض والطحين.				
٧	جهزت صينية الخبز، ودهنتها بالزبدة، ورشنتها بقليل من الطحين، ووضعت الورق الخاص بالخبز داخل الصينية.				
٨	وضعت الخليط في صينية الخبز، وخبزته في فرن درجة حرارته ٢٠٠ - ٢٢٠°س مدة ٣٠ دقيقة حتى نضجت الكعكة.				
٩	تركت الكعكة حتى بردت قليلاً، ثم قلبتها على رفّ سلك حتى بردت جيداً، وحفظتها في الثلاجة مغطاة لحين الاستعمال.				
١٠	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

١١٤

النتائج العملية

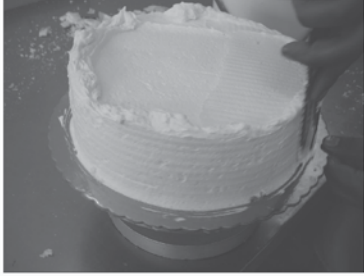
أن يعدّ كريمة الزبدة.

المعلومات النظرية

تستعمل كريمة الزبدة في حشوات العديد من أنواع الكيك والكعكات الخاصة بالأعراس وأيام الميلاد، انظر الشكل (١)، وهي تمتاز بمذاق جيد، وفيها نسبة دسم عالية، لاحتوائها على الزبدة بكثرة، وهناك طرق عديدة لإعداد كريمة الزبدة، وهذه الطريقة واحدة منها.

المقادير

- بياض ٦ بيضات.
- نصف كغم من السكر العادي.
- زبدة طرية بمقدار نصف كغم.
- سكر بمقدار ٥٠ غراماً (للرش).
- ملعقة صغيرة من الفانيليا السائلة.



الشكل (١): كريمة الزبدة.

التجهيزات اللازمة

- طنجرة لعللي القطر.
- خلّاط للخفق.
- وعاء عميق.
- غاز.
- ملعقة صغيرة.
- ميزان.

إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

- تذكير الطلبة بضرورة مراعاة تعليمات السلامة العامة.
- تذكير الطلبة بالنقاط الحاكمة لنجاح التمرين.
- تنظيف المكان والأدوات بعد الانتهاء من العمل.
- عمل عصف ذهني للطلبة عند تنفيذ نشاط (فكر)، ثم طرح السؤال الآتي:
- لماذا تستخدم فوطة القماش لتنشيف البيض المسلوق البوشد؟

الموضوع

تمرين (١-٢١): كريمة الزبدة (Butter Cream).

النتائج الخاصة

- يتعرف كريمة الزبدة.
- يتعرف خطوات إعداد كريمة الزبدة.
- يجيز المواد اللازمة لإعداد كريمة الزبدة.
- يعد كريمة الزبدة.

المفاهيم والمصطلحات

كريمة الزبدة (أوبير)، نسبة الدسم العالية.

السلامة المهنية

- استخدام واقى الخلّاط الكهربائي عند العمل.
- الحذر عند إضافة القطر الساخن إلى الخليط.

استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التعلم عن طريق النشاط/التدريب

- تنظيم جلسة عصف ذهني للطلبة لاستنتاج مفهوم كريمة الزبدة، ثم طرح الأسئلة الآتية:

- ما أفضل دهن يستخدم في تصنيع كريمة الزبدة؟ لماذا؟
- هل يمكننا استخدامها في حشو الكعكات أو للتزيين؟
- هل تصلح لأنواع أخرى من الحلويات؟
- تنفيذ التمرين (١-٢١): كريمة الزبدة على النحو الآتي:
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات عمل، وتعيين مقرر لكل مجموعة.
- إعطاء كل مجموعة الأدوات والمواد الخام اللازمة.

- تنفيذ المعلم التمرين حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي كما يأتي:

- تحضير بياض (٦) بيضات، و(١/٢) كغم من السكر العادي، و(١/٢) كغم من الزبدة الطرية، و (٥٠) غم سكر (للرش)، وملعقة صغيرة من الفانيليا السائلة.
- تجهيز مستلزمات التمرين (طنجرة للعللي، خلّاط للخفق، وعاء عميق، غاز، ملعقة صغيرة، ميزان).
- خفق البياض جيداً حتى يصبح مثل الرغوة تماماً، ثم إضافة السكر حتى يشتد بياضه.
- غلي السكر العادي حتى يصبح قطراً شديداً، ثم إضافته إلى البياض ببطء، مع استمرار التحريك، ثم إضافة الزبدة الطرية للخليط، ثم خفق الخليط كاملاً مدة (٥) دقائق حتى يتجانس الخليط جيداً، ويصبح لونه قريباً للأبيض ويتضاعف حجمه.

• حفظ الزبدة في وعاء عميق، وتغطيته بقطعة نايلون، ثم وضعه في مكان بارد لحين الاستعمال.

- تنفيذ المجموعات التمرين.

- متابعة المعلم المجموعات في أثناء العمل، وتوجيهها.

الملاحق

ملحق (١-٢٩) من أدوات التقويم.

- ١- اخفق بياض البيض في خلّاط الخفق جيّدًا حتى يتضاعف حجمه، ثم أضف إليه ٥٠ غرامًا من السكر؛ حتى يشتدّ بياضه.
- ٢- ضع السكر العادي في طنجرة على النار، واغمره بالماء، واتركه يغلي حتى يشتدّ قوامه ويصبح قطرًا جامدًا.
- ٣- أضف القطر إلى بياض البيض بعد الغليان ببطء على هيئة خيط مع الاستمرار في الخفق.
- ٤- أضف الزبدة الطرية إلى خليط بياض البيض والقطر بعد أن يبرد، ثم ضع الغانيل.
- ٥- اخفق الخليط مدة ٥ دقائق حتى تتجانس الزبدة جيّدًا، ويصبح لونها قريبًا من اللون الأبيض، ويتضاعف حجمها.
- ٦- احفظ الزبدة في وعاء عميق، وغطّه بقطعة نايلون في مكان بارد لحين الاستعمال.

## تمرين عملي

أعدّ كريمة الزبدة باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

## الزمن المتوقع عملي (ساعتان).

## مراعاة الضرووق الفردية

## علاج

- تكليف الطلبة تنفيذ التمرين في البيت، ثم مناقشته مع الزملاء في الصف.
- إثراء
- تكليف الطلبة البحث في المراجع المختلفة عن طرائق إعداد الحلويات وتصنيفها، ثم كتابة تقرير عن كيفية إعداد الكريما، ثم عرضه على الزملاء في الصف.

## استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.
- أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-٢٩).

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

## مصادر التعلّم

للمعلّم

للطالب

## معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	خفقت بياض البيض في خلّاط الخفق جيّدًا حتى تضاعف حجمه، ثم رششت السكر حتى اشتدّ بياض البيض.				
٣	وضعت السكر العادي في طنجرة على النار، وغمرته في الماء، وتركته يغلي حتى اشتدّ قوامه، وأصبح قطرًا جامدًا.				
٤	أضفت القطر إلى بياض البيض بعد الغليان ببطء على هيئة خيط، واستمرت في الخفق.				
٥	أضفت الزبدة الطرية إلى خليط بياض البيض والقطر بعد أن يبرد، ثم وضعت الغانيل.				
٦	خفقت الخليط مدة ٥ دقائق حتى تتجانس جيّدًا وأصبح لون الزبدة قريبًا من اللون الأبيض وتضاعف حجمها.				
٧	وضعت الزبدة في وعاء عميق للحفظ، وغطّيتها بقطعة نايلون في مكان بارد لحين الاستعمال.				
٨	حفظت كريمة الزبدة بطريقة صحيحة وآمنة.				
٩	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جدًا (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

## النتائج الخاصة

- يتعرف جاتوه الفواكه، ومكوناته المختلفة.
- يتعرف خطوات إعداد جاتوه الفواكه.
- يجهز المواد اللازمة لإعداد جاتوه الفواكه.
- يعد جاتوه الفواكه.

## المفاهيم والمصطلحات

الجلاتين، الإسباتول.

## السلامة المهنية

- التأكد من سلامة الفرن وصلاحيته قبل الاستخدام.

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التعلم عن طريق النشاط/ العرض التوضيحي، المحاضرة

- تنفيذ التمرين (١-٢٢): جاتوه الفواكه كما يأتي:

- تجهيز الغرفة الصفية للشرح النظري، والمشغل لتنفيذ التمرين.
- الإيعاز إلى الطلبة بالتزام النظام والهدوء في أثناء تنفيذ التمرين في المشغل.
- الطلب إلى الطلبة تجهيز ورقة وقلم لتدوين ملاحظاتهم بخصوص خطوات تنفيذ التمرين.
- توجيه الطلبة إلى الجلوس في وضع يتيح للجميع مشاهدة العرض، وتدوين الملاحظات.
- عرض التجهيزات المتوفرة لأداء التمرين (فرن، خفاقة، إسباتول، سكين، منشار، مقلاة صغيرة، كيس كريم للتززين، قشارة، لوح فرم، فرشاة دهان ناعمة)، ثم بيان كيفية استخدامها.
- تقطيع الكعكة الإسفنجية إلى (٣) شرائح، ثم رش ماء الأناناس أو الدراق على وجه الشريحة الأولى، ووضع الكريمة فوقها، ثم دهنها كلها، وإضافة الفواكه بعد تنظيفها وتقطيعها على سطح الكريمة، ثم وضع طبقه ثانية الخطوات نفسها، ثم وضع الطبقة الأخيرة وعليها كريمة الزبدة بحيث تغطيها كاملة (الوجه، والجوانب)، وتزين السطح بما تبقى من الفواكه، ثم دهن الوجه بجلاتين الحلويات بعد حله بواسطة الفرشاة.
- تكليف الطلبة تدوين ملاحظاتهم على قصاصة ورقية لمناقشتها في الصف بعد انتهاء التمرين.
- الطلب إلى الطلبة العودة إلى الغرفة الصفية، والنظر إلى الصور الموجودة في صفحة (١١٨)، و (١١٩) من الكتاب المدرسي، لربط المعلومات العملية بالمعلومات النظرية، وبملاحظاتهم في المشغل، وتوضيحها لهم بعد المناقشة.
- تقويم أداء الطلبة.

تمرين (١-٢٢) جاتوه الفواكه (Fruit Gatoux)

## النتائج العملية

أن يعدّ جاتوه الفواكه.

## المعلومات النظرية

يحضّر جاتوه الفواكه من الكعكة الإسفنجية، وغالبًا ما يستعمل في حشوها وتزينها بالفواكه الطازجة، مثل: الفراولة، والكيوي، والدراق، والعنب، وغيرها، حسب المتوافر في الموسم، انظر الشكل (١).

## المقادير

- كعكة إسفنجية قطرها ٢٥ سم.
- كيلو غرام من الكريمة المخفوقة.
- لوز مبشور بمقدار ٥٠ غم.
- كيوي ٥ حبات.
- حبتا دراق.
- كأس من عصير الفواكه.
- جيلاتين مشمش بمقدار فنجان.
- فراولة طازجة بمقدار ٢٥٠ غم.

## التجهيزات اللازمة

- سكين منشار.
- إسباتولا.
- غاز.
- مقلاة صغيرة ستانلس.
- كيس كريم للتززين.
- طبق تقديم.



الشكل (١): جاتوه الفواكه.

١١٨

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

### مراعاة الفروق الفردية

#### علاج

- تكليف الطلبة قراءة الموضوع في البيت، ثم مناقشته مع زملاء في الصف.
- إثراء
- تكليف الطلبة كتابة أسماء أنواع أخرى من جاتوه الفواكه، ثم عرضها على زملائهم في الصف.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.
- أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-٣٠)

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

للمعلم

للطالب

- سكين تقطيع.
- قشّارة.
- لوح فرم.
- فرشاة دهن ناعمة.

#### خطوات تنفيذ التمرين



١- اقطع الكعكة الإسفنجية إلى ثلاث شرائح دائرية متساوية كما هو مبين في الشكل (٢).

٢- ضع أول طبقة في صينية التحضير، ثم رشّ عصير الفواكه على وجه الطبقة، ثم ضع كمية من الكريمة، ووزعها على كل الطبقة جيداً بالتساوي.

الشكل (٢): تقطيع الكعكة.



٣- اغسل نصف كمية الفواكه، ونظفها جيداً، وقطعها، ثم وزعها على الكريمة.

٤- ضع طبقة الكيك الثانية وضع عليها الكريمة، ثم أضف بقية شرائح الفواكه المقطعة، ثم غط قالب بطبقة الكيك الثالثة مراعيًا التنظيم والترتيب.

٥- ادهن قالب الجاتوه بالكريمة من الخارج، وامسحه جيداً بوساطة الأسباتولا لكي تحصل على شكل دائري منتظم كما هو مبين في الشكل (٣).

الشكل (٣): دهن الكعكة بالكريمة.

٦- وزّع الفواكه المتبقية، ورتبها على الوجه على نحو أنيق ومتناسق.

٧- سخّن جيلاتين المشمش في مقلاة على النار حتى يذوب، ثم ادهن به وجه الفواكه جيداً.

٨- رشّ اللوز الميشور على جوانب القالب الخارجي.

٩- ضع قالب كيك الفواكه على طبق التقديم، واحفظه في الثلاجة لحين الاستعمال.

ملحوظة

يوضع الجيلاتين على وجه الفواكه المستعملة في تحضير قوالب الكيك؛ للمحافظة على لونها وطعمها مدة أطول.

١١٩

#### تمرين عملي

أعدّ جاتوه الفواكه باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

#### معايير التقويم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	قطعت الكعكة الإسفنجية إلى ثلاث شرائح دائرية متساوية.				
٢	وضعت أول طبقة في صينية التحضير، ثم رششتها بعصير الفواكه على وجه الطبقة، ثم وضعت كمية من الكريمة، ووزعتها على كل طبقة الكيك الأولى جيداً وبالتساوي.				
٣	غسلت نصف كمية الفواكه، ونظفتها جيداً، وقطعتها، ثم وزعتها على الكريمة.				
٤	وضعت طبقة الكيك الثانية ووضعت عليها الكريمة، ثم أضفت بقية كمية الفواكه المقطعة، ثم غطيت القالب بطبقة الكيك الثالثة، وراعت التنظيم والترتيب.				
٥	دهنت قالب الجاتوه بالكريمة من الخارج، ومسحته جيداً بوساطة الأسباتولا حتى حصلت على شكل دائري منتظم.				
٦	وزعت الفواكه المتبقية على قالب الجاتوه على نحو أنيق ومتناسق.				
٧	سخنت جيلاتين المشمش في مقلاة على النار حتى ذاب، ثم دهنت الفواكه به جيداً.				
٨	رششت اللوز الميشور على جوانب القالب الخارجي.				
٩	وضعت قالب جاتوه الفواكه على طبق التقديم، وحفظته في الثلاجة لحين الاستعمال.				
١٠	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

١٢٠

## النتائج العملية

أن يعدّ كعكة السويس رول.

## المعلومات النظرية

يجهز السويس رول بطريقة تجهيز الكعكة الإسفنجية نفسها، إذ تجهز شرائح رقيقة وتحشى بالمرابي، أو الكريمة، أو الشوكولاته، أو شوكليت موس والمكسرات، أو الفواكه، حسب الرغبة، ثم تُلفّ على نحو أسطواني، انظر الشكل (١):

## المقادير

- بيض متوسط الحجم عدد ١٠.
- سكر ناعم أو عادي بمقدار ٢٥٠ غم.
- طحين بمقدار ٢٥٠ غم.
- ملعقة صغيرة من الفانيليا.
- ملعقة طعام من الزبدة.
- مرابي للحشوة ٥٠٠ غم.
- بودرة السكر لتزيين الوجه ١٠٠ غم.

## التجهيزات اللازمة

- وعاء عميق للخفق.
- ميزان.
- خفاقة كهربائية أو مضرب سلك.
- صواني خبيز مستطيلة أبعادها ٣٠×٤٠ سم.
- ورق زبدة للخبيز.
- رف شبك.
- فرن للخبيز.
- طاولة عمل.



الشكل (١): السويس رول.

١٢١

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## الموضوع

## تمرين (٢٣-١): كعكة السويس رول (Swiss Roll Cak).

## النتائج الخاصة

- يتعرف كعكة السويس رول، وحشواتها المختلفة.
- يتعرف خطوات إعداد كعكة السويس رول.
- يجهز المواد اللازمة لإعداد كعكة السويس رول.
- يعد كعكة السويس رول.

## المفاهيم والمصطلحات

الشكل الأسطواني، الشرائح، ورق الزبدة (الكراتيت).

## السلامة المهنية

- التأكد من سلامة الفرن وصلاحيته قبل الاستخدام.

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التعلم التعاوني / العمل الجماعي

- تقسيم الطلبة إلى أربع مجموعات عمل، ثم توزيع المهام عليها كما يأتي:
- المجموعة الأولى: التعريف بكعكة السويس رول، ومناقشة المجموعات الأخرى في أهميتها كأساس لعمل حلويات أخرى، ثم تدوين ما تتوصل إليه على السبورة.
- المجموعة الثانية: جمع بعض الصور لعجينة كعكة السويس رول في مراحل إعدادها، ومناقشة المجموعات الأخرى في مراحل إعدادها وتجهيزها، ثم تدوين ما تتوصل إليه على السبورة.
- المجموعة الثالثة: استعراض مكونات كعكة السويس رول ومشتقاتها ومزاياها، ومناقشة ذلك مع بقية المجموعات، ثم تدوين ما تتوصل إليه على السبورة.
- المجموعة الرابعة: جمع صور لبعض الأشكال المشتقة من كعكة السويس رول وعرضها، ثم مناقشة المجموعات الأخرى في مكوناتها ومزاياها، ثم تدوين ما تتوصل إليه على السبورة.
- حث مجموعات الطلبة على التعاون فيما بينها، والعمل بروح الفريق.
- تلخيص استجابات الطلبة، وتقويم أدائهم.
- التوضيح للطلبة أن هناك مشتقات أخرى للكعكة لم تذكر في الكتاب المدرسي، وأن تعلمهم إعداد العجينة الرئيسة يعني تعرفهم أساس الكثير من منتجاتها.
- تكليف الطلبة تنفيذ التمرين (٢٣-١) حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.
- متابعة مجموعات الطلبة في أثناء أداء التمرين، وحثها على العمل بروح الفريق.
- الطلب إلى الطلبة كتابة تقرير عن مشاهداتهم وملاحظاتهم في أثناء حصة التدريب العملي، ثم عرضه على زملاء في الصف.

### مراعاة الضروقات الفردية

#### علاج

– تكليف الطلبة قراءة الموضوع في البيت، ثم مناقشته مع زملاء في الصف.

#### إثراء

– تكليف الطلبة كتابة أسماء أنواع أخرى من أشكال كعكة السويس رول وحشواتها، ثم عرضها على زملائهم في الصف.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-٣١)

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

للمعلم

للطالب

- سكين منشار
- منخل
- أسباتولا
- ورق أبيض عادي
- طبق التقديم

#### خطوات تنفيذ التمرين

- 1- جَهِّز العجينة حسب خطوات تمرين الكعكة الإسفنجية السابق رقم (١-٢٠).
- 2- صَبَّ العجينة في صينية الخبز المستطيلة الحجم بعد دهنها بالزبدة السائلة، ورشها بقليل من الطحين، وضعها على ورق الزبدة .
- 3- اخبز العجينة في فرن درجة حرارته ٢٥٠° مدة ٥-٧ دقائق.
- 4- ضع ورقاً أبيض عادياً قياسه ٥٠ × ٤٠ سم على سطح الطاولة، ورشه بالسكر الناعم، واقلب الصينية على الورقة حال خروجها من الفرن وارفع الصينية.
- 5- أزل الورق عن السطح، ثم فُصَّ الحواف؛ لأنها تكون جافة؛ ويصعب لفها.
- 6- بسط المرابي على سطح الكعكة بالأسباتولا، واركب ستميراً واحداً من الجوانب من دون دهن.
- 7- لُفَّ الكعكة بخفة على نحوٍ أسطواني مع مراعاة أن يكون اللُفُّ في البداية صغيراً قدر المستطاع، واحفظها في الثلاجة، لكي تبرد وتماسك.
- 8- أخرج كعكة السويس رول من الثلاجة وزينها بالكريمة المخفوقة، وبالفاواكه أو حسب الرغبة.
- 9- قطع كعكة السويس رول على هيئة شرائح بسمك سنتيمترين، ورتبها في طبق التقديم، واحفظها مبردة لحين التقديم.

#### ملحوظات مهمة

- تراعى السرعة والدقة أثناء التحضير حتى لا تجف الكعكة وتصبح يابسة.
- حشوات السويس رول مختلفة، مثل الفواكه والشوكولاته.
- تزين الكعكة بما يتناسب مع حشواتها، أو بحسب المواد المضافة للكريمة.
- عملية الخبز تكون على نار حامية، لأن كمية العجينة في الصينية تكون أقل من سنتيمترين تقريباً قبل الخبز، ولهذا يجب أن تكون درجة الحرارة مرتفعة حتى تحافظ على طراوة الكعكة عند التجهيز.
- يستعمل السويس رول في تجهيز أنواع عديدة من الحلويات، مثل الشارلوت، والبايرواز، وقطع السواريه الصغيرة.

١٢٢

#### تمرين عملي

أعدّ كعكة السويس رول باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

#### معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	جهزت المواد وخففتها بالتسلسل كما في عجينة الكعكة الإسفنجية حسب التمرين السابق .				
٣	سكبت العجينة في صينية الخبز المستطيلة الحجم بعد دهنها بالزبدة السائلة، وورشتها بقليل من الطحين، وفرشتها بورق الزبدة .				
٤	خبزت العجينة في فرن درجة حرارته ٢٥٠°س مدة ٥-٧ دقائق.				
٥	أزلت الورق عن السطح، ثم قصصت الحواف بسرعة؛ لأن الحواف تكون جافة ويصعب لفها.				
٦	بسطت المرابي على سطح الكعكة بالأسباتولا، وتركت سنتيمتراً واحداً من الجوانب من دون دهن.				
٧	لففت الكعكة بخفة على نحوٍ أسطواني، وراعت أن يكون اللُفُّ في البداية صغيراً قدر المستطاع، وحفظتها في الثلاجة لحين الاستعمال.				
٨	أخرجت كعكة السويس رول من الثلاجة، وزينتها بالكريمة المخفوقة، وزينتها بالفاواكه.				
٩	قطعت كعكة السويس رول على هيئة شرائح بسمك سنتيمترين، ورتبتها في طبق التقديم، وحفظتها مبردة لحين التقديم.				
١٠	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسّين.

١٢٣



## النتائج العملية

أن يعدّ كعكة الفواكه المجففة.

## المعلومات النظرية

تعدّ كعكة الفواكه المجففة من الكعكات الدسمة التي تقدم على هيئة قوالب كبيرة أو قطع صغيرة، وتزين بالسكر الناعم أو سكر الفوندان، وكذلك تستعمل في صنع كعكات الأعراس، وتلبس بعجينة اللوز وعجينة السكر، انظر الشكل (١).

## المقادير

- نصف كغم من طحين الناعم.
- ملعقة واحدة من مسحوق الخبيز.
- زبدة بمقدار ٣٠٠ غم.
- سكر ناعم بمقدار ٣٠٠ غم.
- ٧ بيضات.
- فواكه مجففة بمقدار ١٠٠ غم.
- حبة ليمونة و برتقالة مبشورتان.
- وعاءان عميقان للعجن.
- ملعقة خشبية.
- قوالب خبيز قياسها ١٠×٢٥ سم.
- سكين رفيعة.
- أكياس نايلون.
- مبشرة.
- ملعقة مائدة.
- ميزان.



الشكل (١): كعكة الفواكه المجففة

١٢٤

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## النتائج الخاصة

- يتعرف كعكة الفواكه المجففة، ومكوناتها المختلفة.
- يتعرف خطوات إعداد كعكة الفواكه المجففة.
- يجهز المواد اللازمة لإعداد كعكة الفواكه المجففة.
- يعد كعكة الفواكه المجففة.

## المفاهيم والمصطلحات

الفواكه المجففة.

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

- التعلم عن طريق النشاط/ العرض التوضيحي في المشغل، المحاضرة
- تنفيذ المعلم التمرين (١-٢٤): كعكة الفواكه المجففة كما يأتي:
  - تجهيز الغرفة الصفية للشرح النظري، والمشغل لتنفيذ التمرين.
  - الإيعاز إلى الطلبة بالتزام النظام والهدوء في أثناء تنفيذ التمرين في المشغل.
  - الطلب إلى الطلبة تجهيز ورقة وقلم لتدوين ملاحظاتهم بخصوص خطوات تنفيذ التمرين.
  - توجيه الطلبة إلى الجلوس في وضع يتيح للجميع مشاهدة العرض، وتدوين الملاحظات.
  - استخدام المعلم الكتاب المدرسي مرجعاً لحصة التدريب العملي في أثناء تنفيذ التمرين (١-١٤)، مراعيًا التسلسل في خطواته على النحو الآتي:
    - عرض التجهيزات والمواد الخام المتوفرة لأداء التمرين، وبيان أوجه استخداماتها، مستعيناً بالكتاب المدرسي، مع تحديد المكونات والمقادير.
    - تنفيذ المعلم التمرين.
    - توجيه الطلبة إلى تدوين ملاحظاتهم - حيال التمرين - على قصاصة ورقية، لمناقشتها في الصف بعد انتهاء التمرين.
    - تكليف الطلبة إعداد كعكة الفواكه المجففة.
    - تكليف الطلبة العودة إلى الغرفة الصفية، والنظر في الكتاب المدرسي إلى الصور الواردة في صفحة (١٢٤)، ثم شرح الموضوع، مع ربط المعلومات النظرية بملاحظات الطلبة في المشغل.
  - تقويم أداء الطلبة.

- ١- نخل الطحين مع مسحوق الخبز (البيكنج باودر - Baking Powder) في وعاء العجن
- ٢- اخفق الزبدة والسكر الناعم حتى يتجانسا، ويصبحا ناعمين، ويصبح لونهما أبيض.
- ٣- أضف البيض إلى الخليط الواحدة تلو الأخرى، وحركه حتى يتجانس.
- ٤- ضع قليلاً من الطحين على الفواكه المجففة، وقبّل المواد جيداً.
- ٥- أضف الطحين إلى الزبدة والبيض، وحرك ملعقة خشبية أو باليد حتى يتجانس الخليط ويتماسك ويصبح لينا، مراعيًا عدم تشكل كتل من الطحين.
- ٦- أضف الفواكه المجففة والليمون والبرتقال المبشور، وقبّل الخليط بعضه مع بعض جيداً.
- ٧- ادهن القوالب الخاصة بالسمنة، ثم اسكب الخليط فيها.
- ٨- اخبز القوالب في فرن درجة حرارته من ٢٠٠ إلى ٢٢٠ س مدة ساعة حتى تنضج.
- ٩- افحص النضج بفرز سكين رقيقة في الكعكة، وسحبها منها، فإذا كانت جافة فإن ذلك يدل على النضج.

ملحوظات مهمة

- ترش الفواكه المجففة بالطحين عند الخلط؛ للمحافظة على توزيع الفواكه في أنحاء القالب كله بعد النضج.
- قمل القوالب بالعجين إلى ثلاثة أرباع القالب فقط.
- تحفظ الكعكات في أكياس النايلون في الثلاجة حين الاستعمال.

تمرين عملي

اعد كعكة الفواكه باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

١٢٥

معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	نخلت الطحين ومسحوق الخبز (البيكنج باودر) في وعاء العجن.				
٣	خفقت الزبدة والسكر الناعم حتى يتجانسا، وأصبح اللون أبيض، وأصبح الخليط ناعماً وخفيفاً.				
٤	أضفت البيض إلى الخليط الواحدة تلو الأخرى حتى أصبح متجانساً.				
٥	وضعت قليلاً من الطحين على الفواكه المجففة وقلبتها جيداً.				
٦	أضفت الطحين إلى الزبدة والبيض، وحركت المحتويات جيداً بملعقة خشبية أو باليد حتى يتجانست، وشكلت خليطاً متماسكاً وليناً، وراعت عدم تشكل كتل من الطحين.				
٧	أضفت الفواكه المجففة والليمون والبرتقال المبشور، وقلبت المواد جميعها جيداً.				
٨	أحضرت القوالب الخاصة، ودهنتها بالسمنة، ثم سكبت فيها الخليط.				
٩	خبزت الخليط في فرن درجة حرارته من ٢٠٠ إلى ٢٢٠ درجة سيلويوس مدة ساعة حتى نضجت.				
١٠	فحصت النضج بفرز سكين رقيقة في الكعكة لمعرفة درجة النضج.				
١١	حفظت الكعكة في أكياس النايلون في الثلاجة حين الاستعمال.				
١٢	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيد جداً (٣) جيد (٤) بحاجة إلى تحسين.

١٢٦

## الزمن المتوقع عملي (ساعتان).

## مراعاة الضروك الفردية

## علاج

- تكليف الطلبة قراءة الموضوع في البيت، ثم مناقشته مع زملاء في الصف.

## إثراء

- تكليف الطلبة كتابة أسماء أنواع أخرى من مشتقات كعكة الفواكه المجففة، ثم عرضها أمام زملائهم في الصف.

## استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم: الأداء.

- أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-٣٢).

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

## مصادر التعلم

## للمعلم

-Wiley-Wayne, Professional cooking, 6th Ed. USA, 2006.

## للطالب

- توفيق، فردوس رضا، مطبخي بين يديك، مكتبة الشباب ومطبعتها، الأردن، ٢٠٠١م.

## النتائج الخاصة

- يتعرف البسكويت، ومكوناته المختلفة.
- يتعرف خطوات إعداد بسكويت الفواكه المجففة.
- يجهز المواد اللازمة لإعداد بسكويت الفواكه المجففة.
- يعد بسكويت الفواكه المجففة.

## المفاهيم والمصطلحات

التارت، السابليه، الفواكه المجففة، الأوعية المحكمة الإغلاق.

## السلامة المهنية

ارتداء زي العمل المناسب.

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التعلم التعاوني / العمل الجماعي

- تقسيم الطلبة إلى أربع مجموعات عمل، ثم توزيع المهام عليها كما يأتي:
- المجموعة الأولى: توضيح مفهوم عجينة التارت المشتقة منها عجينة البسكويت، ومناقشة مكوناتها مع المجموعات الأخرى، ثم تدوين ما تتوصل إليه على السبورة.
- المجموعة الثانية: عرض صورة لعجينة التارت والأنواع الأخرى المشتقة منها، مثل بسكويت الفواكه المجففة، ومزاياها، ومناقشة المجموعات الأخرى في ذلك، ثم تدوين ما تتوصل إليه على السبورة.
- المجموعة الثالثة: عرض أهم مكونات عجينة البسكويت، والتجهيزات اللازمة للعمل، ومناقشتها مع المجموعات الأخرى، ثم تدوين ما تتوصل إليه على السبورة.
- المجموعة الرابعة: النظر في معايير التقويم ومناقشتها مع المجموعات الأخرى، ثم تدوين ما تتوصل إليه على السبورة.
- إعطاء كل مجموعة الأدوات والمواد اللازمة.
- تنفيذ المعلم التمرين (١-٢٥) أمام الطلبة.
- تكليف مجموعات الطلبة تنفيذ التمرين.
- حث مجموعات الطلبة على التعاون فيما بينها، والعمل بروح الفريق.
- تلخيص استجابات الطلبة، وتقويم أدائهم.
- التوضيح للطلبة أن هناك عجائن أخرى لم تذكر في الكتاب المدرسي، وأن تعلمهم إعداد العجينة الرئيسة يعني تعرفهم أساس الكثير من عجائن إعداد البسكويت.

## تمرين (١-٢٥) بسكويت الفواكه المجففة (Dry Fruit Biscuits)

## النتائج العملية

أن يعد بسكويت الفواكه المجففة.

## المعلومات النظرية

يحضر بسكويت الفواكه المجففة من عجينة التارت، انظر الشكل (١)، ويطلق عليه اسم بسكويت السابليه، ويحضر بهيئات ونكهات عدة، حسب المواد المضافة إلى العجينة.

## المقادير

- عجينة تارت بمقدار ٥٠٠ غرام.
- فواكه مجففة بمقدار ٢٠٠ غرام.
- فستق حلبي بمقدار ٥٠ غراماً.

## التجهيزات اللازمة

- لوح فرم.
- سكين تقطيع.
- صواني للشي.
- فرن للشي.
- وعاء عميق للتحضير.
- قطع بسكويت.
- برق عجين.



الشكل (١): بسكويت الفواكه المجففة.

١٢٧

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

- ١- قَطِّع الفواكه المجففة إلى مكعبات صغيرة.
- ٢- أضف الفواكه المجففة المقطعة إلى عجينة التارت.
- ٣- ابسط العجينة على الطاولة بمرقّ العجينة بسمك نصف سنتيمتر، ثم قطعها على نحوٍ دائري بقطر ٤ سنتيمتر.
- ٤- اطحن الفستق الحلبي طحنًا ناعمًا، ثم رش سطح قطع البسكويت بالفستق الناعم، واضغط قليلاً عليه بأصابع اليد حتى يتماسك على سطح قطع البسكويت.
- ٥- ضع قطع البسكويت على صينية الشّي، ثم اشوه في فرن درجة حرارته ٢٠٠ درجة سيليوس حتى يحمرّ قليلاً وينضج.
- ٦- برّد البسكويت، واحفظه في أوعية محكمة الإغلاق لحين الاستعمال.

ملحوظة مهمة

يمكن إضافة الشوكولاته، أو الفستق الحلبي، أو الزبيب إلى العجينة بدلاً من الفواكه المجففة.

## تمرين عملي

أعدّ بسكويت الفواكه المجففة باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

١٢٨

## معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداؤك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	حضّرت المواد والأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.				
٣	قَطَّعت الفواكه المجففة إلى مكعبات صغيرة.				
٤	أضفت الفواكه المجففة المقطعة إلى عجينة التارت.				
٥	بسطت العجينة على الطاولة بمرقّ العجين بسمك نصف سنتيمتر، ثم قطعتها على نحوٍ دائري بقطر ٤ سنتيمتر.				
٦	طحنت الفستق الحلبي طحنًا ناعمًا، ثم رششت سطح قطع البسكويت بالفستق الناعم، وضغطت قليلاً عليه بأصابع اليد حتى تماسك على سطح قطع البسكويت.				
٧	وضعت قطع البسكويت على صينية الشّي، ثم شوينته بالفرن في درجة حرارة ٢٠٠ درجة سيليوس حتى أحمرّ قليلاً ونضج.				
٨	برّدت البسكويت وحفظته في أوعية محكمة الإغلاق لحين الاستعمال.				
٩	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جدًا (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

١٢٩

## الزمن المتوقع عملي (ساعة).

## مراعاة الفروق الفردية

## علاج

– تكليف المعلم الطلبة إحضار صور لأصناف مختلفة من المواد المكونة لعجائن البسكويت، بإشرافه.

## إثراء

– تكليف الطلبة كتابة تقرير عن ثلاثة أنواع من كل صنف من أصناف البسكويت (طبيعة السكر المستخدم فيها، نوع الطحين، نوع الحشوات)، ثم عرضه على زملائهم.

## استراتيجيات التقييم وأدواته

- استراتيجية التقييم: التقييم المعتمد على الأداء.
- أداة التقييم: سلم تقدير عددي (١-٣٣).

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

## مصادر التعلّم

للمعلّم

للطالب

## النتائج الخاصة

- يتعرف حلوى شوكليت فوندان.
- يتعرف خطوات إعداد حلوى شوكليت فوندان.
- يجيز المواد اللازمة لإعداد حلوى شوكليت فوندان.
- يعد حلوى شوكليت فوندان.

## المفاهيم والمصطلحات

الشوكولاتة البنية الغامقة، الزبدة غير المملحة، الفوندان.

## السلامة المهنية

- التأكد من سلامة الفرن وصلاحيته قبل الاستخدام.

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التدريس المباشر / أسئلة وأجوبة

- التمهيد للموضوع بطرح الأسئلة الآتية:

- هل تعد شوكليت فوندان من الحلويات المشهورة في الأردن؟
- هل توجد محلات متخصصة في صنع الحلويات الغربية في الأردن؟
- هل سبق لأحدكم أن تذوق مثل هذا النوع من الحلويات؟
- ما الفرق بين الحلويات الغربية والحلويات الشرقية من حيث: المواد، والطعم، والشكل، والكلفة.

- الاستماع إلى إجابات الطلبة ومناقشتها، ثم تدوين الصحيح منها على السبورة ضمن قائمتين: إحداهما للحلويات الغربية، والأخرى للحلويات الشرقية لبيان الفروق بين الصنفين.

التدريس المباشر / العرض التوضيحي، المحاضرة

- تنفيذ التمرين (١-٢٦): شوكليت فوندان على النحو الآتي:

- الإعداد للتمرين مسبقاً (صور، موشورات، عارض صور)، ثم عرضها على الطلبة.
- تدوين نتائج التمرين على السبورة، وتوجيه الطلبة إلى ضرورة تحقيق هذه النتائج.
- ربط موضوع الدرس الحالي بموضوع الدرس السابق (العجائن والحلوى، والحلويات الغربية)، وإجابات الطلبة؛ لتأكيد معرفتهم بالشوكليت فوندان والحلويات الغربية.
- الطلب إلى الطلبة تأمل الشكل (١) في الكتاب المدرسي؛ لتعرف أصناف الحلويات الغربية (الشوكليت فوندان).
- شرح خطوات تنفيذ التمرين الرئيسة بطلب المعلم إلى الطلبة قراءة خطوات العمل في الكتاب المدرسي، مع التركيز على ضرورة الالتزام بالخطوات العملية لنجاح التمرين.
- تجهيز المشغل، والمواد الأولية اللازمة، وكذلك الأدوات.

## الملاحق

ملحق (١-٣٤) من أدوات التقويم.

## النتائج العملية

أن يعد حلوى الشوكليت فوندان

## المعلومات النظرية

شوكليت فوندان من الحلويات الغربية التي تمتاز بنعومتها وسلامة طعمها، انظر الشكل (١)، ويقدم إلى جانبها البوظة بالفانيليا، والبوظة بالفستق، والبوظة باللوز.

## المقادير

- ٣٧٥ غم من الشوكولاتة البنية الغامقة.
- ٣٠٠ غم زبدة غير مملحة.
- ٧ بيضات كاملة.
- ٥ بيضات (صفار البيض).
- ١٨٠ غم من السكر الناعم.
- ١٨٠ غم من الطحين.

## التجهيزات اللازمة

- مضرب معدني.
- ميزان.
- وعاءان عميقان للتحمير.
- ١٠ قوالب للخبيز.
- صينية الخبيز.
- طبق التقديم.
- فرشاة لدهن القوالب.



الشكل (١): الشوكليت فوندان.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

- تنفيذ المعلم التمرين.
- الطلب إلى الطلبة تنفيذ التمرين.
- متابعة الطلبة في أثناء تنفيذ التمرين.
- مراجعة الطلبة في مراحل إعداد حلوى شوكليت فوندان، ومناقشتهم فيها، ثم الطلب إليهم تدوين ملاحظاتهم في دفاترهم.

- ١- ذوّب الشوكولاته على البخار باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.
- ٢- ذوّب الزبدة، ثم أضفها إلى الشوكولاته، وحركهما جيداً حتى يتجانس الخليط ويتماسك.
- ٣- اخفق البيض جميعه في وعاء عميق حتى يذوب السكر وعلو البيض قليلاً مع السكر.
- ٤- أضف البيض إلى الشوكولاتة والزبدة، واخلقهما جيداً.
- ٥- أضف الطحين إلى الخليط السابق، وحركه حتى تحصل على خليط ناعم ومتماسك.
- ٦- حضّر قوالب الخبز، وادهنها بقليل من الزبدة، ورشها بالطحين من الداخل.
- ٧- وّزّع الخليط على قوالب الخبز بمقدار ثلثي حجم القالب، ثم رتبها على صينية الفرن.
- ٨- اخبز القوالب في الفرن في درجة حرارة ٢٠٠ درجة سيلويوس مدة ١٥ دقيقة.
- ٩- اسحب القوالب من الفرن بعد التأكد من النضج، واركبها مدة ٥ دقائق قبل نزعها من القوالب.
- ١٠- رتب قوالب الشوكولاته فونندان على طبق التقديم، وقدم إلى جانبه أنواعاً من البوظة حسب الرغبة.

ملحوظة مهمة

للتأكد من عملية النضج اغرز سكيناً رقيقة في القوالب، فإن خرجت نظيفة دل ذلك على النضج.

## تمرين عملي

اعد الشوكولاته فونندان باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

١٣١

## الزمن المتوقع عملي (ساعة).

## مراعاة الفروق الفردية

## علاج

- تكليف الطلبة تنفيذ التمرين في البيت، وتدوين ملاحظاتهم عليه، ثم عرضها على الزملاء في الصف.

## إثراء

- تكليف الطلبة البحث عن أصناف أخرى من الحلويات الغربية شبيهة بالشوكليت فونندان، وتدوين ملاحظاتهم عليها، ثم عرضها على زملائهم في حصة لاحقة.

## استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.
- أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-٣٤).

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

## مصادر التعلّم

للمعلم

للطالب

## معايير التقويم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	ذوّبت الشوكولاته على البخار.				
٣	ذوّبت الزبدة ثم أضفتها إلى الشوكولاته، وحركتهما جيداً حتى يتجانس الخليط ويتماسك.				
٤	خفقت البيض في وعاء عميق حتى ذاب السكر وارتفع الخليط قليلاً.				
٥	رتبت قوالب الشوكليت فونندان على طبق التقديم.				
٦	أضفت البيض إلى الشوكولاته و الزبدة و خفقتهم جيداً.				
٧	أضفت الطحين إلى الخليط السابق، وحركته حتى أصبح ناعماً ومتماسكاً.				
٨	أحضرت قوالب الخبز، ودهنتها بقليل من الزبدة، ورششتها بالطحين من الداخل.				
٩	وّزعت الخليط على قوالب الخبز بمقدار حجم القالب ثم رتبها على صينية الفرن.				
١٠	خبزت القوالب في الفرن في درجة حرارة ٢٠٠°س مدة ١٥ دقيقة.				
١١	أخرجت القوالب من الفرن بعد التأكد من النضج، وتركتها مدة ٥ دقائق قبل نزعها من القوالب.				
١٢	حفظت الشوكليت فونندان بطريقة صحيحة وآمنة.				
١٣	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

١٣٢

## النتائج العملية

أن يعدّ الكريم كراميل.

## المعلومات النظرية

كريم الكراميل من الحلويات المرغوبة فهي لذيذة الطعم وخفيفة، ويضفي سكر الكراميل إليها مذاقاً مميّزاً وتقدم بحجوم مختلفة، وعند الخبز يذوب السكر، ولذلك عند قلبه و تقديمه على الأطباق يشكل صلصة ذات طعم مميّز ولون ذهبي، كما هو مبين في الشكل (١).



الشكل (١): كريم كراميل.

## المقادير

- مقادير سكر الكراميل:
  - سكر ٢٠٠ غم.
  - ماء بمقدار ٢٥٠ مل.
- مقادير كريم الكاسترد:
  - لتر واحد من الحليب السائل.
  - بيض عدد ٨.
  - سكر ١٠٠ غم.
  - ملعقة صغيرة من الفانيلا السائلة.
- مواد للتزيين:
  - سلطة فواكه بمقدار ٨ ملاعق مائدة.
  - كريمة طازجة مخفوقة للتزيين.

## التجهيزات اللازمة

- مقلاة معدن سميكة.
- وعاء عميق لغلي الحليب.
- ميزان.

١٣٣

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## معلومات إضافية

— يمكن استخدام أية منكهات أخرى بدل الفانيلا لإزالة زنخة البيض، مثل برش البرتقال والليمون.

## الموضوع

تمرين (١-٢٧): كريم كراميل (Cream Caramel).

## النتائج الخاصة

- يتعرف حلوى كريم كراميل.
- يتعرف خطوات إعداد حلوى كريم كراميل.
- يجهز المواد اللازمة لإعداد حلوى كريم كراميل.
- يعد حلوى كريم كراميل.

## المفاهيم والمصطلحات

الكراميل.

## السلامة المهنية

• الحذر عند إدخال الصينية الفرن أو إخراجها منه؛ نظرًا إلى احتوائها على الماء.

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التعلم عن طريق النشاط / التدريب

- تنظيم جلسة عصف ذهني للطلبة لاستنتاج مفهوم كريم كراميل، ثم طرح بعض الأسئلة مثل:
  - ما أهمية هذا النوع من الحلوى؟
  - هل يفترض أن يصنف هذا النوع ضمن الحلويات الساخنة أم الحلويات الباردة؟
- تنفيذ التمرين (١-٢٧): كريم كراميل على النحو الآتي:
  - تقسيم الطلبة إلى مجموعات عمل، وتعيين مقرر لها.
  - إعطاء كل مجموعة الأدوات والمواد اللازمة.
- تنفيذ المعلم التمرين حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي كما يأتي:
  - وضع (٤/٣) كوب ماء في مقلاة سميكة، ثم إضافة (٢٠٠) غم من السكر وترك الخليط على النار حتى يصبح لونه ذهبيًا، ثم إضافة (١٠٠) غم من السكر مع ربع كمية الماء المتبقية، وتحريكه حتى يذوب.
  - توزيع السكر المذاب داخل قوالب التحضير، ثم وضعه جانبًا ليبرد.
  - غلي الحليب مدة وجيزة حتى يصل درجة الفتورة (البسترة).
  - خفق السكر والبيض والفانيلا معًا، ثم إضافة الحليب الفاتر إلى الخليط، ثم تحريكه جيدًا حتى يتجانس، ثم تصفيته بمصفاة ناعمة جيدًا، ثم سكبها في أوعية التحضير فوق السكر المذاب (٤/٣) ارتفاع القالب.
  - وضع الأوعية بما فيها من خليط في صينية تحوي ماء (٤/٣)، ثم إدخالها الفرن حتى يتماسك ويجمد ثم ينضح. ثم رفع الأوعية من الصينية بعد إخراجها من الفرن وتركها تبرد.
  - سكب الخليط في أطباق التقديم، وتزيينه بسلطة الفواكه والكريمة الطازجة، ثم وضعه في الثلاجة لحين التقديم.
- تنفيذ المجموعات التمرين.
  - متابعة المعلم المجموعات في أثناء العمل، وتوجيهها.
  - الطلب إلى الطلبة الالتزام بالنقاط الحاكمة لنجاح التمرين.
  - تنظيم جلسة عصف ذهني للطلبة عند تنفيذ النشاط (فكر)، ثم طرح السؤال الآتي:
    - لماذا يعد طبق الكريم كراميل من أطباق الحلوى؟
  - تقويم أداء الطلبة.

ملحق (١-٣٥) من أدوات التقويم.

## الملاحق

### مراعاة الفروق الفردية

#### علاج

– تكليف الطلبة تنفيذ التمرين في البيت، وتدوين ملاحظاتهم عليه، ثم عرضها على الزملاء في الصف.

#### إثراء

– تكليف الطلبة البحث عن أصناف أخرى من الحلويات الغربية مشابهة للكراميل كراميل، وتدوين ملاحظاتهم عليها، ثم عرضها على الزملاء في حصة لاحقة.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الملاحظة.
- أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-٣٥).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

للمعلم

للطالب

- مضرب معدني.
- مصفاة.
- ملاعق معيارية.
- قوالب التحضير.
- أطباق التقديم.

#### خطوات تنفيذ التمرين

##### أولاً: تجهيز الكراميل

- 1- ضع ثلاثة أرباع كمية الماء في وعاء معدني سميك، ثم أضف السكر، واتركه على النار حتى يصبح لونه ذهبياً.
- 2- أضف إلى السكر ربع كمية الماء المتبقية، وحركه حتى يختلط السكر بالماء جيداً.
- 3- وزع سكر الكراميل داخل قوالب التحضير، وضعة جانباً حتى يبرد.

##### ثانياً: تجهيز الكريم (الكاسترد)

- 1- ضع الحليب في وعاء عميق على النار، واتركه على نار هادئة حتى الغليان.
- 2- اخفق البيض والسكر والفانيليا معاً، ثم أضف قليلاً من الحليب المغلي إلى البيض والسكر، وحركه باستمرار حتى يتجانس الخليط.
- 3- صفّ المزيج جيداً، ثم وزعه على قوالب التحضير المجهزة من قبل.

##### ثالثاً: خبز كريم الكراميل

- 1- أحضر صينية عميقة، وضع فيها ماء مغلياً إلى ثلثي العمق، ثم رتب قوالب الكريم كراميل داخلها.
- 2- اخبز قالب كريم الكراميل في فرن درجة حرارته ١٨٠°س مدة ٤٥ دقيقة حتى ينضج.
- 3- برّد القوالب، ثم اقلب الأكواب على طبق التقديم، وزينها بقليل من سلطة الفواكه والكرمية الطازجة.

#### تمرين عملي

أعدّ الكريم كراميل باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

١٣٤

#### معايير التقويم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.
٢	حضرت الكراميل، ووضعت ثلاثة أرباع كمية الماء في وعاء معدني سميك ثم أضفت السكر، وتركته على النار حتى أصبح لون السكر ذهبياً.
٣	أضفت إلى السكر بقية كمية الماء، وحركته حتى اختلط السكر بالماء جيداً.
٤	وزعت الكراميل داخل قوالب التحضير، ووضعتها جانباً حتى يبرد.
٥	حضرت الكريم (الكاسترد)، ووضعتها على النار في وعاء عميق، وأضفت الحليب، وتركته على نار هادئة حتى الغليان.
٦	خفقت البيض مع السكر، ثم أضفت الفانيليا السائلة، ثم أضفت قليلاً من الحليب المغلي إلى البيض والسكر، وحركته باستمرار، ثم أضفت البيض والسكر إلى الحليب بعد الغليان وحركته جيداً.
٧	صفّيت المزيج جيداً، ثم وزعته على قوالب التحضير الجاهزة مسبقاً.
٨	أحضرت صينية عميقة ووضعت فيها ماء مغلياً إلى ثلثي عمقها، ثم رتبت قوالب الكريم كراميل داخلها.
٩	خبزت قالب الكريم في فرن درجة حرارته ١٨٠°س مدة ٤٥ دقيقة حتى ينضج.
١٠	برّدت القوالب، ثم قلبتها على طبق، وزينتها بقليل من سلطة الفواكه والكرمية الطازجة.
١١	حفظت الكريم كراميل بطريقة صحيحة وآمنة.
١٢	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

١٣٥



## النتائج العملية

أن يعدّ الكعك الصخري

## المعلومات النظرية

يعدّ الكعك الصخري من أنواع البسكويت الهش وقطع الكعك الخفيفة المسامات، انظر الشكل (١)، ويمكن رشّه بالسكر البني قبل الخبز لإعطائه قوامًا هشًا.

## المقادير

- نصف كغم من الطحين الناعم.
- زبدة ١٨٠ غم.
- سكر ناعم ١٨٠ غم.
- بيض عدد ٣.
- زبيب أسود ١٢٥ غم.
- ملعقة مائدة من جوز القلب المفروم.
- ملعقة مائدة من اللوز المفروم.
- رشّة جوزة الطيب.
- نصف ملعقة صغيرة من القرفة الناعمة.
- غرام واحد من مسحوق الخبيز (البيكنج باودر - Baking Powder)
- رشّة ملح.
- ليمونة مبشورة.

## التجهيزات اللازمة

- وعاء عجين عميق.
- منخل.
- ملعقة خشبية.



الشكل (١): الكعك الصخري.

١٣٦

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## الموضوع

تمرين (٢٨-١): الكعك الصخري (Rock Cake).

## النتائج الخاصة

- يتعرف الكعك الصخري.
- يتعرف خطوات إعداد الكعك الصخري.
- يجهز المواد اللازمة لإعداد الكعك الصخري.
- يعد الكعك الصخري.

## المفاهيم والمصطلحات

الكعك الصخري.

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التعلم التعاوني / العمل الجماعي

- تقسيم الطلبة إلى أربع مجموعات عمل، ثم توزيع المهام عليها كما يأتي:
- المجموعة الأولى: توضيح مفهوم عجينة البسكويت الصخري المشتقة منها، ومناقشة مكوناتها مع المجموعات الأخرى، ثم تدوين ما تتوصل إليه المجموعة على السبورة.
- المجموعة الثانية: عرض صورة عجينة الكعك الصخري من الكتاب المدرسي، ومناقشة مزاياها مع المجموعات الأخرى، ثم تدوين ما تتوصل إليه المجموعة على السبورة.
- المجموعة الثالثة: عرض أهم مكونات عجينة الكعك الصخري والتجهيزات اللازمة لعملها، ومناقشتها مع المجموعات الأخرى، ثم تدوين ما تتوصل إليه المجموعة على السبورة.
- المجموعة الرابعة: النظر في معايير التقويم، ومناقشتها مع المجموعات الأخرى، ثم تدوين ما تتوصل إليه المجموعة على السبورة.
- إعطاء كل مجموعة الأدوات والمواد اللازمة.
- تنفيذ المعلم التمرين (٢٨-١).
- تكليف الطلبة تنفيذ التمرين.
- حث المعلم مجموعات الطلبة على التعاون فيما بينهم، والعمل بروح الفريق.
- توجيه الطلبة، وتقويم أدائهم.
- التوضيح للطلبة أنّ هناك أنواعاً أخرى من عجينة الكعك الصخري لم تذكر في الكتاب المدرسي، وأنّ تعلمهم صنع العجينة الرئيسة يعني تعرفهم أساس الكثير من عجائن إعداد البسكويت.

### مراعاة الفروق الفردية

#### علاج

– تكليف الطلبة إعداد قائمة بأهم المواصفات الواجب توافرها في الكعك الصخري، ثم عرضها على زملاء في الصف.

#### إثراء

– تكليف الطلبة البحث في مصادر المعرفة المتاحة عن الكعك الصخري، ثم كتابة تقرير عنه، ثم عرضه على زملائهم في الصف.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.
- أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-٣٦).

#### التكامل الأفقي

#### التكامل الرأسي

#### مصادر التعلم

للمعلم

للطالب

• ميزان.

• ملعقة مائدة.

• ملعقة صغيرة.

• صينية خببز.

• شبك سلك.

• مبشرة لوح تقطيع.

• طاولة عمل.

• فرن للخبز.

#### خطوات تنفيذ التمرين

- 1- نخل الطحين ومسحوق الخببز والقرقة الناعمة في وعاء العجن العميق.
- 2- أضف الزبدة إلى الطحين، وحركهما جيداً بالأصابع حتى تنتشر الزبدة في أجزاء الطحين جميعه.
- 3- أضف السكر وجوزة الطيب، واخلطهما جيداً، ثم أضف الزبيب والجوز واللوز المفروم.
- 4- أضف البيض إلى الليمون المبشور، وامزج الخليط بملعقة خشبية حتى تتكون عجينة متماسكة.
- 5- قطع العجينة إلى قطع صغيرة بوساطة الملعقة، ثم ضعها في صينية الخببز بعد دهنها بالزبدة مراعيًا ترك مسافة بين الحبة والأخرى.
- 6- اخبز الكعكة في فرن درجة حرارته من ١٨٠ إلى ٢٠٠ س مدة ١٥ إلى ٢٠ دقيقة حتى يحمر وينضج، ثم ضع القطع على شبك سلك ليبرد.

ملحوظة مهمة

• إذا تكونت عجينة متماسكة كثيرًا يمكن إضافة قليل من الحليب لتصبح لينة.

#### تمرين عملي

جهّز الكعك الصخري، وأعدّه باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

١٣٧

#### معايير التقويم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	نخلت الطحين ومسحوق الخببز والقرقة الناعمة في وعاء العجن العميق.				
٣	أضفت الزبدة إلى الطحين، وحركتهما بالأصابع حتى اختلطت بعضهما ببعض.				
٤	أضفت السكر وجوزة الطيب، وخلطتهما جيداً، ثم أضفت الزبيب والجوز واللوز المفروم.				
٥	أضفت البيض إلى الليمون المبشور، ومزجت الخليط بملعقة خشبية حتى تكونت عجينة متماسكة.				
٦	قطعت العجينة إلى قطع صغيرة بوساطة الملعقة، ثم وضعتها على صينية الخببز بعد دهنها بالزبدة مسافة بين الحبة والأخرى.				
٧	خبزت الكعكة في فرن في درجة حرارة ١٨٠ س إلى ٢٠٠ س مدة ١٥ إلى ٢٠ دقيقة حتى احمرّت ونضجت، ثم وضعتها على شبك لتبرد.				
٨	حفظت الكعكة بطريقة صحيحة وآمنة.				
٩	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

١٣٨

## تمرين (٢٩-١) عجينة الشو (Eclair Paste Or Pâte Choux)

### النتائج العملية

أن يعدّ عجينة الشو.

### المعلومات النظرية

تستعمل هذه العجينة في تحضير أنواع مختلفة من الحلويات، مثل الإكلير، والبروفيت رول، وتدخّل في تحضير بعض أنواع من الشوربات في المطبخ، وكذلك في تحضير أنواع من الكنايبه الباردة، انظر الشكل (١).

### المقادير

- ماء ساخن بمقدار نصف لتر.
- زبدة بمقدار ٢٥٠ غراماً.
- طحين بمقدار ٣٥٠ غراماً.
- بياض ٩ بيضات.
- ملح وسكر بمقدار ربع ملعقة صغيرة.
- فانيليا سائلة بمقدار ملعقة صغيرة.

### التجهيزات اللازمة

- وعاء عميق.
- طنجرة.
- ملعقة خشب.
- كيس صب.
- صواني خبز.
- فرن غاز.
- مكياح معياري.
- ملعقة صغيرة.
- منخل.



الشكل (١): الشو.

١٣٩

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## الموضوع

## تمرين (٢٩-١): عجينة الشو (Eclair Paste Or Pâte Choux)

### النتائج الخاصة

- يتعرف عجينة الشو، وحشواتها المختلفة.
- يتعرف خطوات إعداد عجينة الشو.
- يجزئ المواد اللازمة لإعداد عجينة الشو.
- يعد عجينة الشو.

### المفاهيم والمصطلحات

كيس صب، عجينة ناعمة و متماسكة.

### السلامة المهنية

- ملاحظة درجة حرارة الفرن ومراقبتها باستمرار.

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

### التعلم عن طريق النشاط / التدريب

- تنفيذ التمرين (٢٩-١) المتعلق بعجينة الشو كما يأتي:
- التخطيط للتمرين، وتجهيز المشغل بالتجهيزات اللازمة قبل بدء الحصة العملية.
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات عمل، بحيث تضم كل مجموعة خمسة طلاب، وتعيين مقرر لكل منها.
- تدوين المعلم النتائج على السبورة، والتركيز على النتائج الرئيس للتمرين؛ وهو تجهيز عجينة الشو، بتنفيذ التمرين (٢٩-١) بحسب الخطوات الواردة في الكتاب المدرسي.
- تجهيز طاولة العمل الرئيسة.
- تنفيذ المعلم التمرين أمام الطلبة.
- الطلب إلى الطلبة تجهيز المواد والأدوات اللازمة للتنفيذ.
- تكليف مجموعات الطلبة تنفيذ التمرين.
- متابعة المعلم المجموعات في أثناء العمل، وتوجيهها.
- تشجيع مجموعات الطلبة، وتعزيز أدائها.
- مناقشة المجموعات في النتائج التي تتوصل إليها.
- متابعة أداء الطلبة في أثناء تنفيذ التمرين.

- ١- سخن الماء على النار، ثم أضف الزبدة والملح والسكر، واتركها حتى تغلي وتذوب الزبدة.
- ٢- نخل الطحين ثم أضفه إلى الماء و الزبدة، ثم خفّض درجة الحرارة، وقلّب الطحين و الزبدة و الماء حتى تتكون عجينة متماسكة و ناعمة.
- ٣- برّد العجينة جانباً مدة ١٠ دقائق على الأقل.
- ٤- أضف البيض الواحدة تلو الأخرى، وحركه باستمرار، ثم أضف الفانيلا، وقلبها مع العجينة.
- ٥- جهّز صينية الخبز، وادهنها بقليل من الزيت، ثم ضع العجينة في كيس الصب.
- ٦- صبّ العجينة في صينية الخبز على هيئة أصابع بطول ٥ سم، أو حسب الحجم المطلوب، ثم اخبزها في فرن درجة حرارته ٢٠٠ س مدة ٢٠ إلى ٢٥ دقيقة حتى تحمّر وتضج.
- ٧- برّد حبات الشو، واحفظها في أكياس بلاستيكية في الثلاجة حين الاستعمال.

ملحوظة مهمة

يجب عدم فتح الفرن أثناء خبز عجينة الشو؛ حتى لا تتأثر؛ وللمحافظة على هيئة الحبات بعد الخبز.

## تمرين عملي

أعدّ عجينة الشو باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

## الزمن المتوقع عملي (ساعتان).

## مراعاة الضرووق الفردية

## علاج

- تكليف الطلبة إحضار صور لأصناف مختلفة من أشكال عجينة الشو المصنعة؛ لعرضها على الزملاء.

## إثراء

- تكليف الطلبة كتابة ثلاثة مكونات بعض أصناف عجينة الشو، ثم عرضها على زملائهم في الصف.

## استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.
- أداة التقويم: قائمة رصد (١-٣٧).

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

## مصادر التعلّم

## للمعلّم

-Wiley-Wayne, Professional cooking, 6th Ed. USA, 2006.

## للطالب

- توفيق، فردوس رضا، مطبخي بين يديك، مكتبة الشباب ومطبعتها، الأردن، ٢٠٠١م.

## معايير التقويم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	سخنت الماء على النار، ثم أضفت الزبدة والملح والسكر، وتركته حتى غلى الماء وذابت الزبدة.				
٣	نخلت الطحين، ثم أضفته إلى الماء و الزبدة، ثم خفضت درجة الحرارة، وقلّبت الطحين مع الزبدة و الماء حتى تكونت عجينة متماسكة و ناعمة.				
٤	برّدت العجينة جانباً مدة ١٠ دقائق على الأقل.				
٥	أضفت البيض الواحدة تلو الأخرى، وحركت الخليط باستمرار، ثم أضفت الفانيلا وقلبتها مع العجينة.				
٦	جهّزت صينية الخبز، ودهنتها بقليل من الزيت، ثم جهّزت كيس الصب، ووضعت العجينة فيه.				
٧	صببت العجينة في صينية الخبز على هيئة أصابع طول كل منها ٥ سم، أو حسب الحجم المطلوب، ثم خبزتها في فرن درجة حرارته ٢٠٠ س مدة ٢٠ - ٢٥ دقيقة حتى احمرّ وتضج.				
٨	بردت حبات الشو، ووضعتها في أكياس بلاستيكية محكمة الإغلاق، وحفظتها في الثلاجة حين الاستعمال.				
٩	حفظت أصابع الشو بطريقة صحيحة وآمنة.				
١٠	نظفت مكان العمل و المعدات و الأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

## النتائج الخاصة

- يتعرف المعمول، ومكونات عجينته، وحشواته المختلفة.
- يتعرف خطوات إعداد المعمول.
- يجهز المواد اللازمة لإعداد المعمول.
- يعد المعمول.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التعلم عن طريق النشاط / التدريب

- تنفيذ التمرين (١-٣٠) المتعلق بالمعمل كما يأتي:
- التخطيط للتمرين، وإعداد التجهيزات اللازمة قبل بدء الحصة العملية.
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات، بحيث تضم كل مجموعة ثلاثة طلاب.
- تدوين المعلم النتائج على السبورة، والتركيز على النتائج الرئيس للتمرين؛ وهو تجهيز عجينة المعمول، بتنفيذ التمرين (١-٣٠).
- تجهيز طاولة العمل الرئيسة.
- تنفيذ المعلم التمرين أمام الطلبة.
- الطلب إلى الطلبة تجهيز المواد والأدوات اللازمة للتنفيذ.
- تكليف مجموعات الطلبة تنفيذ التمرين.
- متابعة المعلم المجموعات في أثناء العمل، وتوجيهها.
- تشجيع مجموعات الطلبة، وتعزيز أدائها.
- مناقشة المجموعات في النتائج التي توصل إليها.

## النتائج العملية

أن يعدّ المعمول.

## المعلومات النظرية

المعمل من أنواع الحلويات التي تقدم في الأعياد، ويمكن تصنيعه من الطحين بدلاً من السميد ويمكن إضافة النوعين معاً، ويمكن إعداد كعك التمر من العجينة نفسها باستعمال التمر (العجوة) بدلاً من الفستق الحلبي و الجوز للحشوات، انظر الشكل (١).

## المقادير

## مقادير العجينة

- سميد خشن بمقدار نصف كيلو.
- سميد ناعم بمقدار نصف كيلو.
- زبدة أو سمنة بمقدار ٤٠٠ غرام.
- خميرة ٢٥ غم.
- ماء فاتر للعجينة.
- حليب مجفّف بمقدار ١٠٠ غرام.
- سكر بمقدار ١٠٠ غرام.
- ملعقة صغيرة من المحلب.

## الحشوة

- جوز قلب أو فستق حلبي بمقدار ٢٥٠ غراماً.
- نصف فنجان قطر.
- ملعقة صغيرة من ماء الزهر.
- ملعقة صغيرة من ماء الورد.
- نصف ملعقة صغيرة من القرفة الناعمة.



الشكل (١): المعمول.

١٤٢



الشكل (٢): بين وضع حبة المعمول في القالب.

- 8- ضع الحبة في قالب المعمول، واضغط عليها قليلاً حتى يصبح شكلها مثل شكل القالب، انظر الشكل (٢)، ثم أخرجها بالضرب قليلاً على الطاولة، ثم ضعها في صينية الشّي، واتركها قبل شيّها مدة ٥ دقائق.
- 9- أوقد الفرن بدرجة حرارة ١٨٠°س، واخبز المعمول مدة ١٥ دقيقة حتى ينضج ويحمر قليلاً.
- 10- يزد المعمول جيّداً، ثم احفظه في علب بلاستيكية لحين الاستعمال.

## ملحوظات مهمة

- يرش السكر الناعم على حبات المعمول عند تقديمها مباشرة، لكي يلتصق بوجه المعمول ويصبح يابساً.
- يمكن تحضير المعمول بأشكال عدة حسب القوالب المتوفرة.
- يجب دهن القالب بالزيت قبل استعماله؛ لكي لا يلتصق العجين به.

## تمرين عملي

أعدّ المعمول باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

## معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتدبت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	حضرت المواد والأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.				

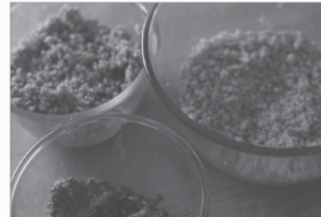
١٤٤

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

- وعاء عميق للعجن.
- قوالب معمول خشبية.
- فرن للشّي.
- قطع قماش.
- علب بلاستيك مع الغطاء.
- ملاقط تزيين.
- وعاء للتخمير.

## خطوات تنفيذ التمرين

- 1- ضع السميد الخشن والناعم في وعاء عميق، ثم أضف إليه السكر.
- 2- سخّن الزبدة أو السمنة على النار، ثم أضفها إلى السميد، وحركهما جيّدًا حتى يتجانس الخليط بعضه مع بعض، ثم غطّ الوعاء، واركبه مدة ١٢ ساعة على الأقل حتى تفتح حبات السميد جيّدًا، وتثرب السمنة أو الزبدة.
- 3- ضع الخميرة في ماء فاتر مع قليل من السكر، وذوبها، واركبها لتختمر.
- 4- أضف الخميرة إلى السميد والحليب المجفّف والمحلب والماء الفاتر، وابدأ بالعجن، وحرك المحتويات جيّدًا بأصابع اليد.
- 5- اترك العجينة مغطاة بقطعة قماش رطبة مدة ساعة لكي (تستريح).
- 6- حضّر الحشوة بوضع جوزة القلب في وعاء، ثم أضف إليها القطر وماء الزهر وماء الورد والقرفة الناعمة كما هو مبين في الشكل (١).
- 7- قطع العجينة على هيئة كرات دائرية، ثم ضع في كلّ حبة ملعقة من الحشوة، واضغط عليها قليلاً حتى يصبح شكلها كروياً.



الشكل (١): تجهيز الحشوات.

١٤٣

3	وضعت السميد الخشن والناعم في وعاء عميق، ثم أضفت إليه السكر.
4	سخت الزبدة أو السمنة على النار، ثم أضفتها إلى السميد، وحركتهما جيّدًا حتى يتجانس الخليط، ثم غطيت الوعاء، واركبته مدة ١٢ ساعة على الأقل حتى انتفخت حبات السميد جيّدًا، وتثربت السمنة أو الزبدة.
5	وضعت الخميرة في ماء فاتر مع قليل من السكر، وذوبتها واركبتها حتى اختمرت.
6	أضفت الخميرة إلى السميد والحليب المجفّف، والمحلب والماء الفاتر وبدأت بالعجن، وحركتها بأصابع اليد جيّدًا.
7	تركت العجينة مغطاة بقطعة قماش رطبة مدة ساعة لكي (تستريح).
8	حضّرت الحشوة، ووضعت جوزة القلب في وعاء، ثم أضفت إليه القطر، وماء الزهر، وماء الورد، والقرفة الناعمة.
9	قطعت العجينة على هيئة كرات دائرية، ثم وضعت في كلّ حبة ملعقة من الحشوة، وضغطت عليها قليلاً، ثم شكلتها على نحو كروي.
10	وضعت الحبة في قالب الم معمول، وضغطت عليها قليلاً حتى أصبحت هيئتها كهيئة القالب، ثم أخرجتها بالضرب قليلاً على الطاولة، ثم رتبها في صينية الشّي، واركبها مدة ٥ دقائق.
11	أوقدت الفرن بدرجة حرارة ١٨٠ درجة سيليوس، ثم خبزت الم معمول مدة ١٥ دقيقة حتى نضج واحمرّ.
12	بردت الم معمول جيّدًا، ثم حفظته في علب بلاستيكية لحين الاستعمال.
13	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات وحفظتها في المكان المخصص لها.

(١) ممتاز (٢) جيّد جدًا (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

١٤٥

## الزمن المتوقع عملي (ساعتان).

## مراعاة الفروق الفردية

## علاج

- تكليف الطلبة إحضار صور لأصناف مختلفة من أشكال عجينة الم معمول المصنعة؛ لعرضها على زملاء.

## إثراء

- تكليف الطلبة كتابة ثلاثة من مكونات بعض أصناف الم معمول، ثم عرضها على زملائهم في الصف.

## استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم: الملاحظة.

- أداة التقويم: سجل وصف سير التعلم (١-٣٨).

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

## مصادر التعلّم

للمعلّم

للطالب

## النتاج العملي

أن يعدّ الغريبة.

## المعلومات النظرية

الغريبة من الحلويات المشهورة في الوطن العربي وخاصة في بلاد الشام، لونها ذهبي فاتح، وتمتاز بتماسكٍ هش، وتقدم باردة مع الشاي والقهوة، انظر الشكل (١-٨١).

## المقادير

- كغم واحد من الطحين.
- سمينة بمقدار نصف كغم.
- سكر مطحون بمقدار نصف كغم.
- نصف كوب من الفستق الحلبي للتزيين.

## التجهيزات اللازمة

- وعاء عميق للعجن.
- ملعقة خشب.
- كوب معياري.
- ميزان.
- ملعقة صغيرة.
- منخل.
- صينية الخبز.
- طبق التقديم.
- طاولة عمل.
- فرن للخبز.
- خفاقة.



الشكل (١): الغريبة.

١٤٦

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## الموضوع

تمرين (١-٣١): الغريبة (Ghoraybeh).

## النتائج الخاصة

- يتعرف الغريبة، وأشكالها المختلفة.
- يتعرف خطوات إعداد الغريبة.
- يجهز المواد اللازمة لإعداد الغريبة.
- يعد الغريبة.

## المفاهيم والمصطلحات

الهش، البيض الكريمي.

## السلامة المهنية

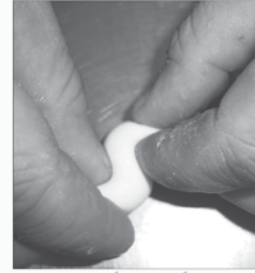
## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التدريس المباشر/ المحاضرة

- تنفيذ التمرين كما يأتي:
- التحضير المسبق للتمرين.
- تدوين المعلم النتاج التعليمي للتمرين على السبورة، وتوضيحه للطلبة بإيجاز.
- شرح الأمور الواجب مراعاتها للحصول على عجينة الغريبة ومنتجاتها ذات الجودة العالية، والخطوات المهمة اللازمة لإنتاج أشكال مختلفة منها.

## التعلم التعاوني/ العمل الجماعي، ورقة العمل

- تجهيز أوراق العمل.
- شرح المعلم صفات الجودة في منتجات هذه العجينة لعمل نماذج خاصة بهذا النوع من العجائن، ثم توزيعها على شكل أوراق عمل.
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل مجموعة، ثم عمل الآتي:
- توزيع أوراق العمل على المجموعات.
- الإيعاز إلى الطلبة بالنظر إلى الصور الملحقة بالموضوع (١)، و(٢) في صفحة (١٤٦)، و(١٤٧).
- تكليف المجموعات كتابة رقم الصورة، وسبب وجودها، ومناقشتهم في ذلك.
- الطلب إلى مقرر كل مجموعة عرض النتائج التي تتوصل إليها مجموعته؛ لمناقشتها مع بقية المجموعات.
- تجهيز المشغل لتنفيذ التمرين.
- حث مجموعات الطلبة على الالتزام بالنظام والهدوء في أثناء تنفيذ التمرين.
- عرض المواد الأولية الخام (المجهزة، والمتوافرة) الخاصة بالتمرين، وتوضيح كيفية استخدامها.
- عمل المعلم عينة من العجينة.
- تكليف مجموعات الطلبة تنفيذ التمرين (١-٣١).
- مناقشة المجموعات في النتائج التي تتوصل إليها.



الشكل (٢) تشكيل عجينة الغريبة على هيئة حرف S.

١- ضع السمينة في الماكينة وأضف إليها السكر الناعم، واخلطها في البداية بواسطة الخلاط (الكفة)، ثم زد سرعة الخلاط حتى يصبح لون الخليط مائلاً إلى البياض (كرمي).

٢- نخل الطحين، وأضفه إلى الخلاط حتى تحصل على عجينة متماسكة وطرية التكوين.

٣- قطع العجين إلى كرات صغيرة، وشكلها حسب الرغبة إلى شكل بيضوي، أو مستطيل، أو معقوف (حرف S)، انظر الشكل (١).

٤- زين قطع الغريبة بالفستق الحلبي، ثم ضفها في صواني الخبيز تاركاً مسافة مناسبة بين القطعة والأخرى.

٥- اخبز العجينة في فرن معتدل الحرارة درجة حرارته ١٧٥ سيلبوس مدة ١٥ إلى ٢٠ دقيقة حتى يصبح لونها ذهبياً فاتحاً.

٦- برّد الغريبة، ثم رتبها في طبق التقديم، وقدمها باردة.

ملحوظات مهمة

- يساعد تخيل الطحين والسكر الناعم على تفكيك الجزيئات والتخلص من الشوائب إن وجدت وإدخال كمية من الهواء ليصبح هشاً عند الخبز.
- مقادير عجينة الرازق هي مقادير عجينة الغريبة نفسها، والفرق بينهما أن عجينة الرازق يضاف إليها كمية قليلة جداً من الماء والخميرة وتعجن وتشكل على هيئة أقراص دائرية مزينة بالسهم والفستق الحلبي.

تمرين عملي

أعدّ الغريبة باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

١٤٧

معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	خفقت المادة الدهنية والسكر الناعم في الماكينة حتى أصبح لونها مائلاً إلى البياض (كرمي).				
٣	نخلت الطحين وأضفته إلى الخلاط حتى حصلت على عجينة متماسكة وطرية التكوين.				
٤	قطعت العجينة إلى كرات صغيرة، وشكلتها حسب الرغبة إلى أشكال مختلفة منها البيضوي، والمستطيل، أو المعقوف، أو على هيئة حرف (S).				
٥	وضعتها في صواني الخبيز تاركاً مسافة مناسبة بين القطعة والأخرى، ثم زينتها قطع الغريبة بالفستق الحلبي.				
٦	خبزتها في فرن معتدل الحرارة درجة حرارته ١٧٥°س مدة ١٥ إلى ٢٠ دقيقة حتى أصبح لونها ذهبياً فاتحاً.				
٧	برّدت الغريبة، ثم رتبها في طبق التقديم، وقدمتها باردة.				
٨	حفظت الغريبة بطريقة صحيحة وآمنة.				
٩	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

١٤٨

الزمن المتوقع عملي (ساعة).

## مراعاة الضروقات الفردية

### علاج

– تكليف الطلبة إعادة عمل بعض الأشكال من عجينة الغريبة، مستخدمين المقاطع المعدنية.

### إثراء

– تكليف الطلبة البحث في مجال بيع أدوات تصنيع الحلويات العربية، عن الأدوات الخاصة. يمثل هذا النوع من العجائن، ثم كتابة تقرير مصور عنها، ثم عرضه على زملائهم في الصف.

## استراتيجيات التقييم وأدواته

– استراتيجية التقييم: الملاحظة.

– أداة التقييم: سلم تقدير عددي (١-٣٩).

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

## مصادر التعلّم

للمعلم

للطالب

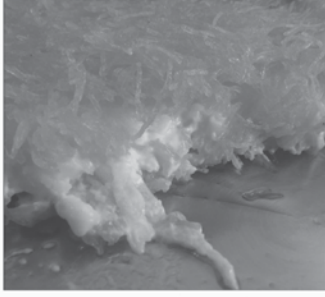


## النتاج العملي

أن يعدّ الكنافة بالجبنه.

## المعلومات النظرية

تمتاز الكنافة بالجبنه المحلاة بطيب مذاقها ولذّة طعمها، وتعتمد جودتها على جودة تحضير الجبنه، وهناك أنواع من الكنافه منها: الكنافه الناعمة و الكنافه الخشنه، انظر الشكل (١).



الشكل (١): الكنافه الخشنه بالجبن.

## المقادير

- كيلو غرام من عجينة الكنافه الخشنه.
- جبنه عكاوية و نابلسية بمقدار ٦٠٠ غرام.
- سمته بمقدار ١٥٠ مليليتراً.
- صبغة كنافه بمقدار نصف ملعقة مائده.
- نصف لتر من القطر الساخن.
- فستق حلبي مفروم بمقدار ٥٠ غراماً.

## التجهيزات اللازمة

- صينية واحدة قطرها ٤٠ سنتيمتراً للشّي.
- صينية واحدة قطرها ٥٠ سنتيمتراً للشّي.
- فرن للشّي.
- مصفاة.
- وعاء لنقع الجبن.
- مشحاف للنقطيع.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## الموضوع

تمرين (١-٣٢): كنافه بالجبنه (Knafe).

## النتائج الخاصة

- يتعرف الكنافه بالجبنه، وأشكالها، وحشواتها المختلفه.
- يتعرف خطوات إعداد الكنافه بالجبنه.
- يجهز المواد اللازمة لإعداد الكنافه بالجبنه.
- يعد الكنافه بالجبنه.

## المفاهيم والمصطلحات

الجبنه المحلاة، الأوجاك، القطر المسلح.

## السلامة المهنية

- الحذر عند استخدام الأوجاك (غاز الكنافه).

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التدريس المباشر/ المحاضرة

- تنفيذ التمرين كما يأتي:
- التحضير المسبق للتمرين.
- شرح الأمور الواجب مراعاتها للحصول على كنافه بالجبنه ذات جودة عالية، والخطوات المهمة اللازمة لإنتاج أنواع مختلفه منها.
- التعلم التعاوني/ العمل الجماعي، ورقة عمل
- تجهيز أوراق العمل.
- شرح صفات الجودة في منتجات هذه العجينة، بحيث يحضر المعلم نماذج خاصة لهذا النوع من الحلويات، ثم توزيعها على الطلبة بصورة أوراق عمل.
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل منها.
- توزيع أوراق العمل على المجموعات.
- الإيعاز إلى الطلبة بالنظر إلى الصور الملحقه بالموضوع (١) في صفحة (١٤٩).
- تكليف المجموعات كتابة رقم الصورة، وسبب وجودها، ومناقشتهم في ذلك.
- الطلب إلى مقرر كل مجموعة عرض النتائج التي تتوصل إليها مجموعته؛ لمناقشتها مع بقية المجموعات.
- تجهيز المشغل لتنفيذ التمرين.
- الطلب إلى مجموعات الطلبة الالتزام بالنظام والهدوء في المشغل.
- عرض المواد الأولية الخام (المجهزة، والمتوافرة) الخاصة بالتمرين، وتوضيح كيفية استخدامها.
- عمل عينة من الكنافه بالجبنه المحلاة.
- تكليف مجموعات الطلبة تنفيذ التمرين (١-٣٢).
- تقويم أداء الطلبة.

## معلومات إضافية

- تعد الكنافه من الحلويات الشرقيه المشهوره المنسوبه إلى مدينة نابلس، إلا أنّها في واقع الأمر تركية، وليست عربية، خاصة النوع الخشن منها، شأنها في ذلك شأن العديد من الحلويات العربية الأخرى.

- ١- قطع الجبنة إلى شرائح رقيقة، وانقعها بالماء البارد مدة يوم كامل؛ وذلك لإزالة الملوحة منها.
- ٢- صف الجبنة جيداً من الماء، وافركها فركاً ناعماً باليد.
- ٣- أحضر الصينية الخاصة بإنضاج الكنافة، وادهن القاعدة بالسمن مع صبغة الكنافة، وادعكها مع السمطة جيداً، ووزعها على كل سطح الصينية بالتساوي.
- ٤- وزع عجينة الكنافة الخشنة على سطح الصينية بالتساوي.
- ٥- وزع الجبنة المحلاة على وجه العجينة بالتساوي.
- ٦- ضع صينية الكنافة في فرن الشبي في درجة حرارة هادئة حتى تتحمص العجينة ويصبح لونها وردياً.
- ٧- أحضر صينية التقديم التي يزيد حجمها على صينية الشبي بقليل، واقرب عليها العجينة؛ كي تصبح الجبنة في الأسفل والعجينة فوقها.
- ٨- سخّن القطر، واسكبه على سطح الكنافة المشوية حتى تتشربه جيداً، وزينها بالفستق الحلبي، وقدمها ساخنة.

## تمرين عملي

اعد الكنافة بالجبنه باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

١٥٠

## الزمن المتوقع عملي (ساعتان).

## مراعاة الضرووق الفردية

## علاج

- تكليف الطلبة إعادة عمل بعض الأشكال من عجينة الكنافة الجاهزة، ثم عرضها أمام زملائهم.

## إثراء

- تكليف الطلبة البحث في محال بيع أدوات تصنيع الحلويات العربية عن الأدوات الخاصة بمثل هذا النوع من الحلويات (الكنافة)، ثم كتابة تقرير مصور عنها يتضمن بعض الأدوات التي تستخدم في تصنيعها، ثم عرضه على زملاء.

## استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم: الملاحظة.
- أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-٤٠).

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

## مصادر التعلم

للمعلم

للطالب

## معايير التقويم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	أحضرت المواد والأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.				
٣	قطعت الجبنة إلى شرائح رقيقة، ونقعها في الماء البارد مدة يوم كامل وغمرت الماء باستمرار، وذلك لإزالة الملوحة من الجبنة.				
٤	صفت الجبنة جيداً من الماء، وفركتها فركاً ناعماً باليد.				
٥	أحضرت صينية الشبي الخاصة بالكنافة، ودهنت سطحها كله بالسمن وصبغة الكنافة بعد دعكهما جيداً.				
٦	رششت عجينة الكنافة الخشنة على سطح الصينية، ووزعتها جيداً بالتساوي.				
٧	وزعت الجبنة المحلاة على وجه العجينة بالتساوي.				
٨	وضعت صينية الكنافة في فرن الشبي في درجة حرارة هادئة حتى تحمست العجينة وأصبح لونها وردياً.				
٩	أحضرت صينية التقديم التي يزيد حجمها على صينية الشبي بقليل، وقلبت عليها العجينة، لكي تصبح الجبنة على قاعدة الصينية والعجينة فوقها.				
١٠	سخنت القطر، وسكبته على سطح العجينة المشوية حتى تشربه جيداً، وزينتها بالفستق الحلبي، وقدمتها ساخنة.				
١١	حفظت الكنافة بطريقة صحيحة وآمنة.				
١٢	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيد جداً (٣) جيد (٤) بحاجة إلى تحسين.

١٥١

## النتائج العملية

أن يعدّ القطايف.

## المعلومات النظرية

تعدّ القطايف من الحلويات المحببة إلى الناس، وبخاصة في شهر رمضان الفضيل، فهم يتناولونها كثيراً، مقلية، أو مشوية، أو نية، ومحشوة بالقشطة، ويقدم إلى جانبها القطر، أو محشوة بالمكسرات أو بالقشطة المطبوخة أو المكسرات، انظر الشكل (١).



## المقادير

مقادير عجينة القطايف

- كيلو غرام من الطحين .
- لتر ونصف من الحليب السائل.
- سميد ناعم بمقدار ١٠٠ غرام.
- خميرة بمقدار ١٠ غرامات.
- بيكربونات الصوديوم بمقدار ٥ غرامات.
- ملعقة صغيرة من كل من الملح والسكر.

مقادير الحشوة

- جوز قلب مفروم بمقدار ٢٥٠ غراماً.
- ملعقة صغيرة من ماء الورد.
- ملعقة صغيرة من ماء الزهر.
- سكر ناعم بمقدار ١٠٠ غرام.
- نصف ملعقة صغيرة من القرفة.
- لتر واحد من القطر.
- زيت للقلي.



الشكل (١): أشكال مختلفة من القطايف.

١٥٢

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## الموضوع

تمرين (١-٣٣): القطايف (Katayef).

## النتائج الخاصة

- يتعرف القطايف، وأشكالها، وحشواتها المختلفة.
- يتعرف خطوات إعداد القطايف.
- يجهز المواد اللازمة لإعداد القطايف.
- يعد القطايف.

## المفاهيم والمصطلحات

العصافيري.

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التعلم عن طريق النشاط/ التدريب

- تنفيذ التمرين (١-٣٣): المتعلق بإعداد القطايف كما يأتي:
- التخطيط للتمرين، وتحضير التجهيزات اللازمة قبل بدء الحصة العملية.
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات عمل، وتعيين مقرر لكل منها.
- تدوين المعلم النتائج على السبورة، مع التركيز على النتائج الرئيسة؛ وهو تجهيز عجينة القطايف.
- تجهيز طاولة العمل الرئيسة.
- تنفيذ المعلم التمرين أمام الطلبة.
- الطلب إلى الطلبة تجهيز المواد والأدوات اللازمة للتنفيذ.
- تكليف مجموعات الطلبة تنفيذ التمرين.
- متابعة المعلم أداء المجموعات، وتوجيهها.
- تشجيع مجموعات الطلبة، وتعزيز أدائها.
- مناقشة المجموعات في النتائج التي تتوصل إليها.

## معلومات إضافية

- حشوة القطايف المتعارف عليها هي: الجبنة المحلاة البيضاء، والقشطة، والتمر، والجوز. وللأطفال الفواكه المجففة. أما حشوة القطايف العصافيري فتحتوي الكريمة الخفيفة.

### مراعاة الضروقات الفردية

#### علاج

– تكليف الطلبة إحضار صور لأصناف مختلفة من أشكال القطايف المخبوزة بحجومها المختلفة؛ لعرضها على زملائهم في الصف.

#### إثراء

– تكليف الطلبة كتابة ثلاثة من المكونات الرئيسة لحشوات القطايف، ثم عرضها على زملائهم في الصف.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-٤).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

#### للمعلم

-Wiley-Wayne, Professional cooking, 6th Ed. USA, 2006.

#### للطالب

– توفيق، فردوس رضا، مطبخي بين يديك، مكتبة الشباب ومطبخها، الأردن، ٢٠٠١م.

### التجهيزات اللازمة

- فرن لشي القطايف.
- وعاء عميق لتخضير العجين.
- طنجرة للقلي.
- سكين تقطيع.
- لوح فرم.
- طبق التقديم.
- ملاعق كبيرة.
- مصفاة.
- كفكفي للقلي عدد (٢).

### خطوات تنفيذ التمرين

- ١- نخل الطحين في وعاء عميق، ووضعه جانبا.
- ٢- ضع الخميرة وقليلاً من السكر في ماء فاتر حتى يتفاعلا ويختمر الخليط.
- ٣- أضف الحليب السائل إلى الطحين و السميد والسكر والملح والخميرة، واعجنها جيداً حتى تحصل على عجينة متماسكة وطرية، واتركها حتى يتضاعف حجمها.
- ٤- أضف بيكربونات الصوديوم بعد تدويرها بقليل من الماء إلى العجين.
- ٥- أوقد الفرن، ثم املا قالب سكب القطايف بالعجين، وابدأ بسكب السائل على هيئة دوائر صغيرة، قطر كل منها ١٠ سنتيمترات.
- ٦- أخرج القطايف من الفرن، واتركها لكي تبرد.
- ٧- اخلط الجوز مع السكر الناعم والقرفة و ماء الزهر و ماء الورد، وقلّب الخليط جيداً.
- ٨- وزّع الحشوة على حبات القطايف بمقدار ملعقة مائدة لكل حبة، ثم أغلقها من الأطراف على نحو نصف دائري.
- ٩- سخّن الزيت جيداً، ثم اقل حبات القطايف حتى يحمرّ لونها من الخارج.
- ١٠- غطّس القطايف بالقطر الدافئ، ثم صفّها جيداً، ووضعتها على طبق التقديم.

### تمرين عملي

أعدّ القطايف باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

١٥٣

### معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	أحضرت المواد والأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.				
٣	نخلت الطحين في وعاء عميق، ووضعه جانبا.				
٤	وضعت الخميرة وقليلاً من السكر في ماء فاتر حتى يتفاعلا ويختمر الخليط.				
٥	أضفت الحليب السائل إلى الطحين و السميد والسكر والملح والخميرة، وعجنحت المكونات جيداً، حتى حصلت على عجينة متماسكة وطرية، وتركتها حتى تضاعف حجمها.				
٦	أضفت بيكربونات الصوديوم بعد تدويرها بقليل من الماء إلى العجين.				
٧	أوقدت الفرن، ثم ملأت القالب، وسكبت العجين في الفرن الساخن على نحو دائري صغير بقطر ١٠ سنتيمترات.				
٨	أخرجت القطايف من الفرن، وتركتها حتى تبرد.				
٩	خلطت الجوز مع السكر الناعم والقرفة و ماء الزهر و ماء الورد وقلبيتهما جيداً.				
١٠	وزعت الحشوة في حبات القطايف بمقدار ملعقة مائدة لكل حبة، ثم أغلقتها على نحو نصف دائري.				
١١	سخّنت الزيت جيداً، ثم قلت حبات القطايف حتى احمرّت من الخارج.				
١٢	غطّست القطايف في القطر الدافئ، ثم أخرجتها، وصفيتها منه جيداً، ووضعتها على طبق التقديم بالترتيب.				
١٣	حفظت القطايف بطريقة صحيحة وآمنة.				
١٤	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

١٥٤

## النتائج الخاصة

- يتعرف الهريسة.
- يتعرف خطوات إعداد الهريسة.
- يجيز المواد اللازمة لإعداد الهريسة.
- يعد الهريسة.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التدريس المباشر / أسئلة وأجوبة

- التمهيد للتمرين بطرح الأسئلة الآتية:
- هل تعد الهريسة من الحلويات الشرقية أم الحلويات الغربية؟
- أيهما أفضل لعمل الهريسة: السميد أم الطحين؟
- بماذا تزين الهريسة؟
- متى يوضع القطر على الهريسة؟
- الاستماع إلى إجابات الطلبة، ومناقشتها، وتدوين الصحيح منها على السبورة.
- التعلم عن طريق النشاط / التدريب
- تجهيز المشغل (المطبخ) بالأدوات والمعدات اللازمة لتنفيذ التمرين (١-٣٤).
- تقسيم الطلبة إلى أربع مجموعات، وتعيين مقرر لكل منها.
- إعداد المعلم عجينة الهريسة وتزيينها، ثم خبزها في فرن متوسط الحرارة.
- إضافة القطر البارد المعد مسبقاً بعد نضجها وتحميرها.
- تكليف المجموعات بتنفيذ التمرين.
- تقويم المجموعات في أثناء تنفيذ التمرين، وتوجيهها.
- تكليف الطلبة تنظيف مكان العمل، وإعادة الأدوات إلى مكانها.

## معلومات إضافية

- يمكن عمل الهريسة باستخدام اللبن وبيكربونات الصوديوم، واستخدام الخميرة الجافة أو الطازجة.

## النتائج العملي

أن يعدّ الهريسة

## المعلومات النظرية

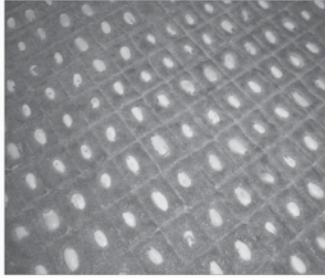
تعدّ الهريسة من الحلويات الشعبية التي تقدم بعد الوجبات الرئيسة، انظر الشكل رقم (١)، وتقدم دافئة مقطعة قطعاً صغيرة ومزينة بالمكسرات، وتعدّ الهريسة من الأطعمة التي تمدّ الجسم بكمية كبيرة من السعرات الحرارية، لاحتوائها على كمية كبيرة من الكربوهيدرات والدهون.

## المقادير

- كغم غرام من السميد الخشن.
- نصف كوب سكر.
- لبن رايب بمقدار ٣ أكواب.
- نصف كوب سمنة أو زبدة.
- كربونات الصوديوم بمقدار ملعقة صغيرة.
- ملعقتا مائدة من الطحينية.
- نصف كوب من اللوز المقشر.
- قطر (قدر الحاجة) كوبان إلى ثلاثة أكواب.

## التجهيزات اللازمة

- وعاء عميق لمزج المكونات.
- كوب معياري.
- ملاعق معيارية.
- منخل.
- ملعقة خشبية.
- صينية الشّي.



الشكل (١): الهريسة.

١٥٥

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

- ١- اخلط السميد و السكر مع كربونات الصوديوم والسمنة السائلة حتى تتجانس جيداً.
- ٢- أضف اللبن إلى الخليط السابق، وامزجه جيداً بملعقة خشبية حتى تكون عجينة متوسطة الكثافة و متماسكة.
- ٣- ادهن صينية الخبز و جوانبها بالطحينة، ثم اسكب العجينة، و بسطها فيها بسمك سنتيمترين.
- ٤- قَطِّع العجينة في الصينية على هيئة مكعبات أو مربعات، وزَيِّن كُلَّ قِطْعَة بحبة لوز مقشور.
- ٥- اخبز العجينة في فرن درجة حرارته ١٩٠° مدة ٤٥ دقيقة حتى يحمرّ وجهها تماماً و تنضج.
- ٦- صُبَّ القَطْر الساخن على العجينة بعد رشّ سطحها بقليل من السمنة، و اتركها كي تتشرب القَطْر.

ملحوظات مهمة

يفضل استخدام نوعية السميد الجيد، وفركه بالسمنة قبل عجن الهريسة، وتركه بضع ساعات لكي يتشرب السمن؛ لأن ذلك يساعد على تشرب القَطْر جيداً، ويكسب الهريسة طراوة بعد خبزها وحفظها.

تمرين عملي

أعدّ الهريسة باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

الزمن المتوقع عملي (ساعة).

## مراعاة الفروق الفردية

## علاج

- تكليف الطلبة تنفيذ التمرين في البيت بمساعدة أحد أفراد الأسرة.

## إثراء

- تكليف الطلبة كتابة وصفات أخرى لإعداد الهريسة من كتب الطبخ المتخصصة، ثم عرضها على زملائهم في الصف.

## استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.
- أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-٤٢).

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

## مصادر التعلم

## للمعلم

-Wiley-Wayne, Professional cooking, 6th Ed. USA, 2006.

## للطالب

- توفيق، فردوس رضا، مطبخي بين يديك، مكتبة الشباب ومطبخها، الأردن، ٢٠٠١م.

١٥٦

## معايير التقويم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	خلطت السميد و السكر مع كربونات الصوديوم والسمنة السائلة جيداً.				
٣	أضفت اللبن إلى الخليط السابق و مزجته جيداً بملعقة خشبية حتى تكونت عجينة متوسطة الكثافة و متماسكة.				
٤	دهنت صينية الخبز و جوانبها بالطحينة، ثم سكبت العجينة فيها، و بسطتها بسمك سنتيمترين.				
٥	قَطِّع العجينة في الصينية على هيئة مكعبات أو مربعات، وزَيِّن كُلَّ قِطْعَة بحبة لوز مقشور.				
٦	خبزت العجينة في فرن درجة حرارته ١٩٠°س مدة ٤٥ دقيقة حتى احمرّ وجهها تماماً و نضج.				
٧	بعد دهن وجه الهريسة بقليل من السمنة تركتها حتى تشرب القَطْر الساخن جميعه.				
٨	حفظت الهريسة بطريقة صحيحة وآمنة.				
٩	نظفت مكان العمل و المعدات و الأدوات، و حفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيد جداً (٣) جيد (٤) بحاجة إلى تحسن.

١٥٧

النتاج العملي

أن يعدّ حلويات أصابع زينب .

المعلومات النظرية

تعدّ حلويات أصابع زينب من الحلويات اللذيذة المقلية المشهورة في البلاد العربية، وخاصة في بلاد الشام، وتقدم بعد وجبات الغداء أو العشاء، وتمتاز بلونها الذهبي اللامع وبنكهة اليانسون والمحب، انظر الشكل (١).

المقادير

- كوب واحد من السمينة.
- ٤ أكواب طحين.
- كوب من السميد.
- ملعقة مائدة من السكر.
- ملعقتان كبيرتان من حب اليانسون.
- ملعقة مائدة من حب المحلب.
- ملعقة مائدة من الخميرة وكوب ماء دافئ.
- زيت للقلي.
- لتر من القطر الساخن.

التجهيزات اللازمة

- كوب معياري.
- ملعقة مائدة.
- كوب معياري.
- وعاء عميق للعجين.
- وعاء للقلي.



الشكل (١): حلويات أصابع زينب.

١٥٨

إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

الموضوع

تمرين (١-٣٥): أصابع زينب (Asabaa Zanab).

النتائج الخاصة

- يتعرف حلوى أصابع زينب.
- يتعرف خطوات إعداد حلوى أصابع زينب.
- يجيز المواد اللازمة لإعداد حلوى أصابع زينب.
- يعد حلوى أصابع زينب.

المفاهيم والمصطلحات

السلامة المهنية

- الالتزام بتعليمات السلامة المهنية في المشغل، خاصة في أثناء التعامل مع التجهيزات والأدوات.

استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التدريس المباشر / أسئلة وأجوبة

- التمهيد للتمرين بطرح الأسئلة الآتية:
  - أيكم يعرف حلوى أصابع زينب؟
  - هل تذوقتموها؟
  - برأيكم، هل تقلى هذه الحلوى أم تخبز في الفرن؟
  - هل تحتاج إلى كمية كبيرة من القطر؟
- تدوين إجابات الطلبة على السبورة، ومناقشتها، ثم تدوين الصحيح منها على السبورة .

التعلم عن طريق النشاط / التدريب

- تجهيز المشغل بالأدوات والمعدات اللازمة لتنفيذ التمرين (١-٣٥).
- تقسيم الطلبة إلى أربع مجموعات، وتعيين مقرر لكل منها.
- إعداد المعلم عجينة حلوى أصابع زينب، أمام الطلبة، وتشكيلها بالشكل المطلوب، ثم قليها في وعاء فيه زيت ساخن متوسط الحرارة؛ على أن تقلى على دفتين لضمان نضجها من الداخل وتحميرها بالشكل الصحيح.
- وضع الحلوى في القطر البارد وهي ساخنة؛ حتى تتشرب القطر كما يجب.
- تكليف المجموعات بتنفيذ التمرين.
- متابعة المجموعات في أثناء العمل، وتوجيهها.
- تكليف الطلبة تنظيف المشغل، وإعادة الأدوات إلى مكانها.

## مراعاة الضروقات الفردية

### علاج

### إثراء

- تكليف المعلم الطلبة إعداد حجومات مختلفة من حلوى أصابع زينب بإشرافه، ثم عرضها على زملائهم في الصف.

## استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.
- أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-٤٣).

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

## مصادر التعلم

### للمعلم

-Wiley-Wayne, Professional cooking, 6th Ed. USA, 2006.

### للطالب

- توفيق، فردوس رضا، مطبخي بين يديك، مكتبة الشباب ومطبعتها، الأردن، ٢٠٠١م.

- مبيشة.
- سكين.

## خطوات تنفيذ التمرين

- ١- اخلط الطحين مع السميد، ثم أضف السمينة الذائبة، ثم افركهما جيداً.
- ٢- أضف الخميرة و اليانسون و الملح بعد إضافتها إلى الطحين و السميد، واعجن الخليط جيداً مع كوب الماء و السكر حتى تحصل على عجينة متماسكة و شديدة.
- ٣- اترك العجينة مدة ساعة.
- ٤- قسّم العجينة إلى كريات، وشكلها بحجم الأصابع باستعمال المبيشة الخشنة من الداخل، ويكون ذلك بوضع قطعة من العجين و نضغط نحو الأسفل، و نلفها على نحو نصف دائري حتى تظهر ثقب المبيشة من الخارج.
- ٥- سخّن الزيت، ثم اقل حبات العجين حتى تحمّر و تنضج، ثم اغمسها في القطر الساخن حتى تتشرب جيداً.

## ملحوظة مهمة

- عملية فرك السميد مع السمينة و الطحين تليّن العجينة، و تساعد على مزج السميد مع باقي المواد.
- تقلى الأصابع في الزيت على مرحلتين: الأولى حتى يصبح لونها أشقر، و الثانية حتى تحمّر، ثم تغمس بالقطر الساخن فوراً.

## تمرين عملي

أعدّ أصابع زينب باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

١٥٩

## معايير التقويم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، و غسلت يديّ بالماء و الصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	خلطت الطحين مع السميد، ثم أضفت السمينة الذائبة حتى حصلت على عجينة مفروكة جيداً.				
٣	أضفت الخميرة بعد تجهيزها إلى الطحين و السميد، و مزجتها جيداً مع كوب من الماء و السكر.				
٤	أضفت اليانسون و الملح، و عجنتهما مع الخليط السابق جيداً حتى حصلت على عجينة متماسكة و شديدة، ثم تركتها مدة ساعة.				
٥	قسمت العجين إلى كريات، و شكلتها بحجم الأصابع باستعمال المبيشة الخشنة من الداخل.				
٦	سخنت الزيت، ثم قلبت حبات العجين في الزيت الساخن حتى احمرّت و نضجت، ثم غطستها في القطر الساخن حتى تشرب جيداً.				
٧	حفظت أصابع زينب بطريقة صحيحة و آمنة.				
٨	نظفت مكان العمل و المعدات و الأدوات و حفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

١٦٠



النتاج العملي

أن يعدّ العوامة.

المعلومات النظرية

العوامة من الحلويات الشعبية المشهورة التي تقدم بعد الوجبات، ويفضلها الناس ساخنة، وبخاصة في فصل الشتاء وتمتاز بقوامها الهش، انظر الشكل (١).

المقادير

- كغم واحد من الطحين (طحين زيرو).
- حبتا بطاطا مسلوقتان بمقدار ٣٥٠ غراماً.
- ملعقة مائدة من النشا.
- ملعقة مائدة من الخميرة.
- ملعقة صغيرة من السكر.
- لتران من القطر.
- زيت للقلي.
- نصف لتر من الماء الدافئ.

التجهيزات اللازمة

- وعاء عميق للعجن.
- وعاء لسلق البطاطا.
- مقلاة عميقة.
- ملاعق معيارية.
- لتر معياري.
- منخل.
- كفكيان.
- مصفاتان.
- طبق التقديم.



الشكل (١): العوامة.

١٦١

إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

الموضوع

تمرين (١-٣٦): العوامة (Awwamah "Oriental Frie").

النتائج الخاصة

- يتعرف العوامة.
- يتعرف خطوات إعداد العوامة.
- يجيز المواد اللازمة لإعداد العوامة.
- يعدّ العوامة.

المفاهيم والمصطلحات

السلامة المهنية

- الحذر عند التعامل مع الزيت المغلي وموقد النار.

استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التعلم عن طريق النشاط / التدريب

- تنفيذ التمرين (١-٣٦): المتعلق بالعوامة كما يأتي:
- التمهيد بذكر نبذة عن العوامة، ومكوناتها، وقيمتها الغذائية.
- توجيه الطلبة إلى قراءة خطوات تنفيذ التمرين (١-٣٦)، والنظر إلى الشكل (١) الخاص بالعوامة، لتعرف الشكل النهائي للمنتج المطلوب إعداده.
- تجهيز المشغل والأدوات والمواد اللازمة لتنفيذ التمرين مسبقاً، حسب عدد الطلبة، قبل بدء حصة التدريب العملي.
- تنفيذ المعلم التمرين أمام الطلبة.
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات عمل، وتعيين مقرر لكل منها.
- تكليف الطلبة بتنفيذ التمرين كما يأتي:
- تجهيز كل مجموعة المواد والأدوات اللازمة حسب المقادير.
- حث مجموعات الطلبة على التعاون، والعمل بروح الفريق.
- متابعة المجموعات في أثناء العمل، وتوجيهها.
- تحضير عجينة العوامة، والانتظار حتى تتخمر.
- تشكيل العجينة باستخدام الملعقة، ثم قليها على دفتين حتى تنضج وتأخذ اللون المطلوب.
- وضع العوامة في القطر البارد وهي ساخنة.
- عرض مقرر كل مجموعة النتائج التي تتوصل إليها مجموعته على المعلم لتقويمها.
- حفظ المنتج حسب الأسس المتبعة لحين التقديم.
- تكليف الطلبة بتنظيف المشغل، وإعادة الأدوات إلى أماكنها.

- ١- اغسل البطاطا، ثم قشرها وقطعها واسلقها، ثم صفها من الماء واهرسها هرساً ناعماً.
- ٢- جهّز الخميرة.
- ٣- نخّل الطحين، ثم ضعه في وعاء العجن وأضف إليه البطاطا المهروسة والنشا، وافرهما بالأصابع.
- ٤- أضف الخميرة إلى الطحين والبطاطا واستمر في العجن، ثم أضف الماء تدريجيًا حتى تحصل على عجينة لينة وشبيهة بعجينة القطايف.
- ٥- غطّ العجينة، وضعها في مكان دافئ حتى تختمر ويتضاعف حجمها، وهذا يحتاج إلى ساعة تقريبًا.
- ٦- ضع الزيت في مقلاة عميقة على نار قوية، وخذ باليد اليسرى قبضة من العجين، واضغط عليها، واسحب برأس ملعقة صغيرة بحجم حبة البندق وضعها في الزيت الساخن.
- ٧- كرر العملية السابقة حتى تمتلئ سطح الزيت بكرات العجينة.
- ٨- حرّك الكرات باستمرار حتى تحمرّ من الجهات جميعها.
- ٩- أخرج الكرات من الزيت بكفكير مثقب، وصفها جيدًا من الزيت.
- ١٠- اغمس الكرات في القطر البارد مدة دقيقة حتى تشرب القطر.
- ١١- أخرج الكرات من القطر وصفها في مصفاة؛ للتخلص من القطر البارد الزائد.
- ١٢- ضع العوامة في طبق التقديم وقدمها ساخنة.

ملحوظات مهمة

- تقلى العوامة على مرحلتين حتى تنضج جيدًا وتصبح هشّة أثناء تناولها.
- نسخن الزيت حتى درجة حرارة ٢٠٠ درجة سيلوس يساعد على تشكيل كرات دائرية متساوية الحجم، ويساعد على نضج حبات العوامة وإعطائها اللون المطلوب.
- لا ترفع يدك كثيرًا عند إسقاط قطع عجينة العوامة في الزيت الساخن حتى لا تعرّض يديك للحرق.

تمرين عملي

اعدّ العوامة باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

١٦٢

## الزمن المتوقع عملي (ساعة).

## مراعاة الفروق الفردية

## علاج

- تكليف الطلبة تنفيذ التمرين في البيت بمساعدة أحد أفراد الأسرة.

## إثراء

- تكليف الطلبة إحضار صور لأجهزة آلية تستخدم في إعداد العوامة، ثم عرضها أمام زملائهم في غرفة الصف أو المشغل.

## استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

- أداة التقويم: سلم تقدير (١-٤٤).

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

## مصادر التعلّم

للمعلّم

للطالب

## معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتدبت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	جهّزت الخميرة.				
٣	غسلت البطاطا، ثم قشرتها، وقطعتها، وسلقتها، ثم صفيتها من الماء، وهرستها هرساً ناعماً.				
٤	نخلت الطحين، ثم وضعته في وعاء العجن، وأضفت إليه البطاطا المهروسة والنشا وفركتها بالأصابع.				
٥	أضفت الخميرة إلى الطحين والبطاطا واستمرت بالعجن، وأضفت الماء تدريجيًا حتى حصلت على عجينة لينة.				
٦	غطيت العجينة، ووضعتها في مكان دافئ حتى اختمرت وتضاعف حجمها مدة ساعة تقريبًا.				
٧	وضعت الزيت في مقلاة عميقة على نار مرتفعة الحرارة، وأخذت باليد اليسرى قبضة من العجين، وضغطت عليها، وسحبت برأس ملعقة صغيرة بحجم حبة البندق جزءًا منها، ووضعتها في الزيت الساخن.				
٨	كررت العملية السابقة حتى امتلأ سطح الزيت بكرات العجينة.				
٩	حرّكت الكرات باستمرار حتى احمرّت من الجهات جميعها.				
١٠	أخرجت الكرات من الزيت بكفكير مثقب، وصفيتها جيدًا من الزيت.				
١١	غمست الكرات في القطر البارد مدة دقيقة حتى تشرب القطر.				
١٢	رفعتها من القطر وصفيتها في مصفاة؛ للتخلص من القطر البارد.				
١٣	وضعت العوامة في طبق التقديم، وقدمتها ساخنة.				
١٤	حفظت العوامة بطريقة صحيحة وآمنة.				
١٥	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جدًا (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

١٦٣

النتاج العملي

أن يعدّ بلح الشام.

المعلومات النظرية

بلح الشام من الحلويات التي تمتاز بقوامها الخفيف والهش، ويكون حجم الحبات عادةً متساوياً، انظر الشكل (١)، وهي تقدم باردة، ويمكن حشو الأصابع بالمرتبى بدلاً من القطر.

المقادير

- لتر واحد من الماء.
- ٦٥٠ غم من الطحين (العرق القوي).
- ٣٥٠ غم من الزبدة.
- ١٢ - ١٤ بيضة (حجم عادي).
- نصف ملعقة صغيرة من الملح.
- ملعقة مائدة سكر.
- لتران من القطر البارد.
- لتر من الزيت للقلي.
- فستق حلبي مفروم بمقدار نصف فنجان.

التجهيزات اللازمة

- وعاء عميق للقلي.
- طنجرة عميقة.
- كفكيزان مثقبان.
- لتر ميكالي.
- ميزان.
- ملاعق معيارية.



الشكل (١): بلح الشام.

١٦٤

إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

منهاجي  
متعة التعليم الهادف



الموضوع

تمرين (١-٣٧): بلح الشام (Balah Al Sham).

النتائج الخاصة

- يتعرف حلوى بلح الشام.
- يتعرف خطوات إعداد حلوى بلح الشام.
- يجيز المواد اللازمة لإعداد حلوى بلح الشام.
- يعد حلوى بلح الشام.

المفاهيم والمصطلحات

السلامة المهنية

استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التدريس المباشر / أسئلة وأجوبة

- التمهيد للتمرين بطرح الأسئلة الآتية:
- هل سبق أن تناول أحدكم حلوى بلح الشام؟
- ما شكلها؟
- هل تشبه أنواع أخرى من الحلوى؟ ما هي؟
- ما العجينة التي تصنع منها هذه الحلوى؟
- هل يمكن استخدام هذه العجينة لعمل حلوى أخرى؟ ما هي؟
- الاستماع إلى إجابات الطلبة، ومناقشتها، ثم تدوين الصحيح منها على السبورة.

التعلم عن طريق النشاط / التدريب

- تنفيذ التمرين (١-٣٧) المتعلق بحلوى بلح الشام كما يأتي:
- تجهيز المشغل بالأدوات والمعدات اللازمة لتنفيذ التمرين.
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات عمل، وتعيين مقرر لكل منها.
- تنفيذ المعلم التمرين أمام الطلبة.
- إرشاد الطلبة إلى النقاط الحاكمة التي تؤدي إلى نجاح هذا النوع من الحلويات.
- إعداد المعلم العجينة وتشكيلها على النحو المطلوب، ثم قليها في وعاء يحوي زيتاً ساخناً متوسط الحرارة؛ على أن تقلى على دفعتين لضمان نضجها من الداخل وتحميرها بالشكل الصحيح.
- وضع الحلوى في القطر البارد وهي ساخنة؛ حتى تتشرب القطر كما يجب.
- تكليف مجموعات الطلبة تنفيذ التمرين.
- متابعة المعلم المجموعات في أثناء تنفيذ التمرين، وتوجيهها، وتصويب الأخطاء إن وجدت.
- تكليف الطلبة تنظيف المشغل، وإعادة الأدوات إلى أماكنها.

### مراعاة الضروقات الفردية

#### علاج

– تكليف الطلبة تنفيذ التمرين في البيت بمساعدة أحد أفراد الأسرة.

#### إثراء

– تكليف الطلبة كتابة أصناف الحلويات والمعجنات المشتقة من عجينة الشو، وعرضها على زملائهم في الصف.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-٤٥).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

للمعلم

للطالب

- كيس للتشكيل مع قمع مخرم.
- سكين.
- طبق التقديم.

#### خطوات تنفيذ التمرين

- 1- ضع طنجرة على النار، ثم ضع فيها الماء والزبدة والملح والسكر، ثم حرك المحتويات جيداً حتى تذوب الزبدة وتغلي.
- 2- خفّض حرارة النار، ثم أضف الطحين وقليه جيداً على نحو متواصل حتى تحصل على عجينة ملساء وناعمة، وذات قوام متماسك.
- 3- أخرج العجينة، واتركها حتى تبرد مدة ١٠ دقائق.
- 4- أضف البيض الواحدة تلو الأخرى إلى العجينة، وحركه باستمرار حتى تحصل على عجينة ليّنة وناعمة.
- 5- سخّن الزيت في المقلاة العميقة إلى درجة حرارة ١٥٠ درجة سيلبوس.
- 6- جهّز الكيس الخاص وربّط فيه قمع كي يعطي خطوطاً طويلة.
- 7- ضع العجينة في كيس التشكيل، ثم اضغط على الكيس بعد تقريبه على نحو مائل إلى الزيت، وعندما يصل إلى نحو ٤ سم اقطعه بالسكين على نحو مستقيم، واحذر من الزيت الساخن.
- 8- كرّر العملية السابقة حتى يمتلئ سطح الزيت بالعجين.
- 9- قلب الأصابع حتى تنضج وتحمّر، ثم أخرج الأصابع من الزيت، وصبّها جيداً بالمصفاة.
- 10- اغمر الأصابع في القطر البارد، ثم أخرجها، وصبّها من القطر الزائد.
- 11- ضعها في طبق التقديم، وزين وجهها بالفستق الحلبي المفروم.

#### تمرين عملي

أعدّ بلح الشام باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

١٦٥

#### معايير التقويم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	وضعت طنجرة على النار، ثم وضعت الماء فيها والزبدة والملح والسكر، ثم حرّكت المواد جميعها حتى ذابت الزبدة وغلى الماء.				
٣	خفّضت حرارة النار، ثم أضفت الطحين، وقليته جيداً على نحو متواصل حتى حصلت على عجينة ملساء وناعمة وذات قوام متماسك.				
٤	أخرجت العجينة من الطنجرة، وتركتها مدة ١٠ دقائق حتى بردت.				
٥	أضفت البيض الواحدة تلو الأخرى إلى العجينة، وحرّكت المزيج جيداً حتى حصلت على عجينة ليّنة وناعمة.				
٦	سخّنت الزيت في المقلاة العميقة إلى درجة حرارة ١٥٠ سيلبوس.				
٧	جهّزت الكيس الخاص، وربّبت فيه القمع ليعطي خطوطاً طويلة.				
٨	وضعت العجينة في كيس التشكيل، ثم ضغطت عليه بعد تقريبه إلى الزيت على نحو مستقيم، وباحتراس من الزيت الساخن.				
٩	كررت العملية السابقة حتى امتلأ سطح الزيت بالعجين.				
١٠	قلبت الأصابع حتى نضجت واحمّرت، ثم أخرجتها من الزيت، وصبّيتها جيداً بالمصفاة.				
١١	غمرت الأصابع في القطر البارد، ثم أخرجتها، وصبّيتها من القطر الزائد.				
١٢	وضعتها في طبق التقديم، وزيتها بالفستق الحلبي المفروم.				
١٣	حفظت أصابع بلح الشام بطريقة صحيحة وآمنة.				
١٤	نظّفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسّن.

١٦٦

النتاج العملي

أن يعدّ عيش السرايا

المعلومات النظرية

شكل الطبق جذاب والحيز فيه متماسك ولين، والقطر موزع على الحيز على نحو متجانس، انظر الشكل (١).

المقادير

- رغيف خبز إفرنجي (توست) كبير.
- ٤ أكواب من السكر.
- ملعقة مائدة من عصير الليمون.
- ملعقة مائدة من ماء الزهر.
- ملعقة مائدة زبدة.
- كوبا قشدة أو كريمة.
- كوب فستق حلبي مفروم.
- كوبان من الماء.
- ٥ حبات (للتزيين) من الكرز الأحمر المجفف.

التجهيزات اللازمة

- طبق التقديم الخاص.
- مقلاة لعمل سكر الكراميل.
- ملعقة خشبية.
- كوب معياري.
- ملاعق معيارية.
- سكين حادة.
- لوح فرم.



الشكل (١): عيش السرايا.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## الموضوع

تمرين (١-٣٨): عيش السرايا (Aich Al Saraya).

### النتائج الخاصة

- يتعرف حلوى عيش السرايا.
- يتعرف خطوات إعداد حلوى عيش السرايا.
- يجهز المواد اللازمة لإعداد حلوى عيش السرايا.
- يعد حلوى عيش السرايا.

### المفاهيم والمصطلحات

### السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التعلم عن طريق النشاط / التدريب

- تنفيذ التمرين (١-٣٨) المتعلق بحلوى عيش السرايا كما يأتي:
- تجهيز المشغل بالأدوات والمعدات اللازمة لتنفيذ التمرين.
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات عمل، وتعيين مقرر لكل مجموعة.
- تنفيذ المعلم التمرين أمام الطلبة.
- إرشاد الطلبة إلى النقاط الحاكمة التي تؤدي إلى نجاح هذا النوع من الحلويات.
- توزيع المواد على المجموعات.
- تكليف المجموعات تنفيذ التمرين.
- متابعة المجموعات في أثناء العمل، وتوجيهها، وتصويب الأخطاء إن وجدت.
- عرض مقرر كل مجموعة النتائج التي تتوصل إليها مجموعته على المعلم لتقويمها.
- حفظ المنتج حسب الأسس المتبعة لحين التقديم.
- تكليف الطلبة تنظيف المشغل، وإعادة الأدوات إلى أماكنها.

## مراعاة الضروقات الفردية

## علاج

– تكليف الطلبة تنفيذ التمرين في البيت بمساعدة أحد أفراد الأسرة.

## إثراء

## استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.
- أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-٤٦).

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

## مصادر التعلم

## للمعلم

## للطالب

- 1- قَطِّع رغيف الخبز قطعاً مربعة، ثم أزل أطرافه وحوافه بالسكين، ثم حمِّصه حتى يحمَّر قليلاً.
- 2- ضع نصف كمية السكر في مقلاة على النار، وحركه بملعقة خشبية حتى يذوب ويبدأ بالاحمرار ويصبح سكر كراميل.
- 3- ضع باقي السكر مع كوبين من الماء على النار، وحركه حتى يغلي، ثم أضف عصير الليمون والزبدة.
- 4- صبِّب السكر المحروق فوق القطر، واتركه حتى يغلي ويتماسك، ثم أضف ماء الزهر.
- 5- أطفئ النار جانباً.
- 6- ضع شرائح الخبز في طبق التقديم، ثم شربها بالقطر.
- 7- برِّد الطبق جيداً، ثم ضع طبقة القشدة فوق الخبز، ووزعها بالتساوي، وزينها بالفستق الحلبي والكرز الأحمر المجفف على وجه الطبق.

## تمرين عملي

أعدّ عيش السرايا باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابق.

١٦٨

## معايير التقويم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	قَطِّع رغيف الخبز قطعاً مربعة، ثم أزل أطراف الخبز وحوافه بالسكين، ثم حمِّصتها حتى احمرَّت قليلاً.				
٣	وضعت نصف كمية السكر في مقلاة على النار، وحركتها بملعقة خشبية حتى ذاب السكر وبدأ بالاحمرار وأصبح سكر كراميل.				
٤	وضعت باقي السكر مع كوبين من الماء على النار، وحركتها حتى الغليان، ثم أضفت عصير الليمون والزبدة.				
٥	صببت السكر المحروق فوق القطر، وتركته حتى غلى وتماسك، ثم أضفت ماء الزهر.				
٦	أطفأت النار ووضعت القطر جانباً.				
٧	وضعت شرائح الخبز في طبق التقديم، ثم شربتها بالقطر.				
٨	بردتها في الطبق جيداً، ثم وضعت طبقة القشدة فوق الخبز، ووزعتها بالتساوي، وزينتها بالفستق الحلبي والكرز الأحمر المجفف على الوجه.				
٩	حفظت عيش السرايا بطريقة صحيحة وآمنة.				
١٠	نظفت مكان العمل، والمعدات والأدوات وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

١٦٩

## النتائج العملية

أن يعدّ موس الشوكولاتة.

## المعلومات النظرية

يصنف موس الشوكولاتة من الحلويات الجيلاتينية، انظر الشكل (١)، ويقدم على هيئة قوالب أو في أكواب صغيرة، أو في أطباق مزينة بالفواكه والصلصات المكثفة.

## المقادير

- حليب كامل الدسم ٣٠٠ مل.
- قشر ليمون (حبتان).
- شوكولاتة لونها بني غامق ٣٧٥ غم.
- بيض عدد ٥.
- جيلاتين ٦٠ غم.
- كريمة مخفوق ٦٢٥ مل.

## التجهيزات اللازمة

- طنجرة لغلي الحليب.
- مضرب معدني للخفق.
- ميزان.
- كوب مقياس.
- وعاء عميق لخفق البيض.
- أكواب التقديم.
- مصفاة.



الشكل (١): شوكليت موس.

١٧٠

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## النتائج الخاصة

- يتعرف حلوى موس الشوكولاتة.
- يتعرف خطوات إعداد حلوى موس الشوكولاتة.
- يجيز المواد اللازمة لإعداد حلوى موس الشوكولاتة.
- يعد حلوى موس الشوكولاتة.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التدريس المباشر / أسئلة وأجوبة

- التمهيد للتمرين بطرح الأسئلة الآتية:
- أيكم يحب الشوكولاتة؟
- برأيكم، ما المواد الأساسية التي تتكون منها الشوكولاتة؟
- اذكر بعض الحلويات التي تضاف إليها الشوكولاتة.
- هل درست نظرياً حلوى موس الشوكولاتة؟
- هل هناك أنواع أخرى من حلوى موس الشوكولاتة؟

## التعلم عن طريق النشاط / التدريب

- تنفيذ التمرين (١-٣٩): المتعلق بحلوى موس الشوكولاتة كما يأتي:
- تجهيز المشغل بالأدوات والمعدات اللازمة لتنفيذ التمرين.
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات عمل، وتعيين مقرر لكل منها.
- تنفيذ المعلم التمرين أمام الطلبة.
- تجهيز المعدات والمواد اللازمة لتنفيذ هذا التمرين حسب المقادير الصحيحة.
- تنفيذ كل مجموعة التمرين بالشكل الصحيح.
- متابعة عمل المجموعات في أثناء العمل، وتوجيهها، وتصويب الأخطاء إن وجدت.
- عرض مقرر كل مجموعة النتائج التي توصل إليها مجموعته على المعلم لتقويمها.
- حفظ المنتج حسب الأسس المتبعة لحين التقديم.
- تكليف الطلبة بتنظيف المشغل، وإعادة الأدوات إلى أماكنها.

## مراعاة الفروق الفردية

## علاج

– تكليف المعلم الطلبة تنفيذ التمرين بمساعدة بعضهم بعضاً، وبإشرافه.

## إثراء

– تكليف الطلبة إعداد تقرير عن بعض أنواع الموس، ومكوناتها، وطرائق إعدادها، لمناقشتها في الحصة القادمة.

## استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-٤٧).

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

## مصادر التعلم

للمعلم

للطالب

- ١- سخن الحليب على النار مع قشر البرتقال لدرجة الغليان.
- ٢- أضف الشوكولاته، وحركها بالمضرب المعدني على نار هادئة حتى الذوبان، ثم ضعها جانباً.
- ٣- اخفق البيض والسكر معاً، ثم أضف الحليب الساخن إلى الشوكولاته، وحرك جيداً حتى يتجانس الخليط.
- ٤- انقع الجيلاتين بالماء الساخن، وذوبه ثم أضفه إلى الخليط السابق، واتركه حتى يبرد.
- ٥- اخفق الكريمة في وعاء عميق حتى يتضاعف حجمها ويشد.
- ٦- أضف الكريمة المخفوقة إلى الخليط السابق وحرك جيداً حتى تحصل على مزيج موس شوكولاته.
- ٧- وزع الموس في أكواب التقديم، وزينه بقليل من الكريمة والفراولة الطازجة.

## ملحوظات مهمة

- يمكن عمل الموس على هيئة قوالب كبيرة مستديرة الشكل، قطرها ٢٠ سم.
- يفضل تذويب الشوكولاته على البخار بعد تقطيعها، وذلك بوضع وعاء على النار يحتوي قليلاً من الماء، ثم يوضع الوعاء الثاني فوقه، على ألا يلامس الماء، ويضاف إلى الحليب بعد الذوبان.

## تمرين عملي

اعدّ موس شوكولاته باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

١٧١

## معايير التقويم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	سخنت الحليب المضاف إليه قشر البرتقال إلى درجة الغليان.				
٣	أضفت الشوكولاته، وحركتها بالمضرب على نار هادئة حتى الذوبان، ثم وضعتها جانباً.				
٤	نقعت الجيلاتين بالماء الساخن وذوبته، ثم أضفته إلى الخليط السابق وتركته حتى يبرد.				
٥	خفقت الكريمة في وعاء عميق حتى تضاعف حجمها واشتد.				
٦	خفقت البيض والسكر معاً، ثم أضفتها إلى الحليب الساخن والشوكولاته، وحركت المواد جميعها جيداً حتى يتجانس الخليط.				
٧	أضفت الكريمة المخفوقة إلى الخليط السابق، وخلطتها جيداً حتى حصلت على مزيج موس شوكولاته.				
٨	وزعت الموس في أكواب التقديم، وزينته بقليل من الكريمة والفراولة الطازجة.				
٩	حفظت موس الشوكولاته، بطريقة صحيحة وآمنة.				
١٠	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيد جداً (٣) جيد (٤) بحاجة إلى تحسين.

١٧٢



النتائج العملية

أن يعدّ حلاوة الجبن.

المعلومات النظرية

تعدّ حلاوة الجبن من الحلويات اللذيذة المشهورة في بلاد الشام، وتمتاز بلونها المائل إلى البياض، وباحتوائها على القشطة الطازجة، انظر الشكل (١).

المقادير

- جبن عكاوي ٥ أكواب.
- سميد ناعم بمقدار كوبين.
- نصف كوب قطر (حسب الوصفة).
- قشطة طازجة ٣ أكواب.
- ربع كوب من زهرة الليمون.
- فستق حلبي بمقدار ربع كوب.

التجهيزات اللازمة

- كوب معياري.
- وعاء عميق للعجين.
- صينية للشّي.
- سكين حادة.
- طبق التقديم.
- لوح فرم.



الشكل (١): حلاوة الجبن.

١٧٣

إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

الموضوع

تمرين (١-٤٠): حلاوة الجبن (Cheese Halawa).

النتائج الخاصة

- يتعرف حلاوة الجبن.
- يتعرف خطوات إعداد حلاوة الجبن.
- يجيز المواد اللازمة لإعداد حلاوة الجبن.
- يعد حلاوة الجبن.

المفاهيم والمصطلحات

السلامة المهنية

استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التعلم عن طريق النشاط / التدريب

- تنفيذ التمرين (١-٤٠) المتعلق بحلاوة الجبن كما يأتي:
- التمهيد بذكر نبذة عن حلاوة الجبن، ومكوناتها، وفوائدها، وقيمتها الغذائية.
- تكليف الطلبة تأمل الشكل (١) في التمرين (١-٤٠).
- تجهيز المشغل والأدوات والمواد الأولية اللازمة لتنفيذ التمرين مسبقاً، حسب عدد الطلبة، قبل بدء حصة التدريب العملي.
- تنفيذ المعلم التمرين أمام الطلبة.
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات، وتعيين مقرر لكل منها، وتحديد الزمن اللازم للتنفيذ.
- تكليف مجموعات الطلبة تنفيذ التمرين على النحو الآتي:
- تجهيز كل مجموعة المواد كاملة حسب المقادير.
- حث المعلم مجموعات الطلبة على التعاون، والعمل بروح الفريق.
- توجيه مجموعات الطلبة، وتصويب الأخطاء إن وجدت.
- تجهيز الجبن المقطع والمنقوع مسبقاً حتى تزول ملوحته.
- تسخين الجبن على حمام مائي حتى يذوب، ثم خلطه بالسميد والقطر، وتحريك الخليط للحصول على عجينة متماسكة طرية.
- وضع العجينة على طاولة العمل الرئيسية، ثم بسطها بمرق العجين بسمك نصف سم.
- توزيع القشطة أو الجبن على العجين، ثم لفها على شكل أسطوانات، ثم قطعها بالحجم المطلوب.
- سكب القطر عليها، ورشها بالفستق الحلبي المبروش.
- عرض مقرر كل مجموعة النتائج التي تتوصل إليها مجموعته على المعلم لتقويمها.
- حفظ المنتج حسب الأسس المتبعة لحين التقديم.
- تكليف الطلبة تنظيف المشغل، وإعادة الأدوات إلى أماكنها.

- ١- قطع الجبن العكاوي إلى شرائح رقيقة، ثم انقعها في الماء طوال الليل، وغَيِّر الماء مرّات عدّة حتى يزول الملح الموجود فيها.
- ٢- صَفِّ الجبنة من الماء في اليوم التالي، ثم ضعها في صينية الشّي في الفرن حتى تذوب الجبنة جيّداً.
- ٣- اسكب بعد ذلك الجبنة في وعاء عميق، ثم اخلطها بالسّميد والقطر، ثم ضعها على النار، وحركها حتى تحصل على عجينة متماسكة وطرية.
- ٤- ضع العجينة على الطاولة، ثم بسطها بمِرْق العجين بسمك نصف سم، ثم قطعها إلى مربعات أبعادها ٨ سم × ٨ سم، أو حسب الحجم المطلوب.
- ٥- وَزَع القشدة على قطع العجين بالتساوي، ثم اطو طرف المربع على الطرف المقابل لتحصل على أشكال مثلثة، أو لفها وقطعها على هيئة أسطوانات صغيرة.
- ٦- ضع الحلاوة في طبق التقديم، وزينها بزهره الليمون والفسق الحلي، وقدم إلى جانبها القطر البارد أو العسل حسب الرغبة.

## تمرين عملي

أعدّ عيش السرايا باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

## الزمن المتوقع عملي (ساعة).

## مراعاة الضرووق الفردية

## علاج

– تكليف المعلم الطلبة تنفيذ التمرين بمساعدة بعضهم بعضاً، وبإشرافه.

## إثراء

– تكليف الطلبة إحضار صور مختلفة توضح طرائق تقديم حلاوة الجبن، ثم عرضها على زملائهم في الصف.

## استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-٤٨).

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

## مصادر التعلّم

## للمعلّم

-Wiley-Wayne, Professional cooking, 6th Ed. USA, 2006.

## للطالب

– توفيق، فردوس رضا، مطبخي بين يديك، مكتبة الشباب ومطبعتها، الأردن، ٢٠٠١م.

١٧٤

## معايير التقييم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	قطعت الجبن العكاوي إلى شرائح رقيقة، ثم نقعته في الماء طوال الليل، وغَيَّرت الماء مرّات عدّة حتى زال الملح الموجود فيها.				
٣	صَفَّيت الجبنة من الماء في اليوم التالي، ثم وضعتها في صينية الشّي في الفرن حتى ذابت جيّداً.				
٤	سكبت الجبنة بعد ذلك في وعاء عميق، ثم خلطتها بالسّميد والقطر، ثم وضعتها في النار، وحركتها حتى حصلت على عجينة متماسكة وطرية.				
٥	وضعت العجينة على الطاولة، ثم بسطتها بمِرْق العجين بسمك نصف سم، ثم قطعتها إلى مربعات أبعادها ٨ سم × ٨ سم، أو حسب الحجم المطلوب.				
٦	وَزَعْت القشدة على قطع العجين بالتساوي، ثم وضعت طرف المربع على الطرف المقابل لتحصل على أشكال مثلثة أو أسطوانية.				
٧	وضعت الحلاوة في طبق التقديم، وزينتها بزهره الليمون والفسق الحلي، وقدمت إلى جانبها القطر البارد أو العسل حسب الرغبة.				
٨	حفظت حلاوة الجبن بطريقة صحيحة وآمنة.				
٩	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

١٧٥

## النتائج العملية

أن يعدّ البوظة العربية.

## المعلومات النظرية

يكثّر تناول البوظة بصورة عامة في فصل الصيف حاجة جسم الإنسان إلى السوائل الباردة، انظر الشكل (١)، وتقدّم مع الفواكه والصلصات المحضّرة من الفواكه والشيكولاتة حسب الرغبة.

## المقادير

- ليتر واحد من الحليب السائل.
- كريمة طازجة بمقدار نصف ليتر.
- سكر بمقدار ٣٠٠ غرام.
- فستق حلبي مفروم بمقدار ١٠٠ غرام.
- ملعقة مائدة واحدة من ماء الزهر.
- مستكة ناعمة بمقدار غرامين.
- سحلب بمقدار غرامين.
- صفار بيضتين.

## التجهيزات اللازمة

- طنجرة كبيرة لغلي الحليب.
- مضرب معدني.
- غاز للتسخين.
- وعاء لحفظ البوظة.
- آلة صنع البوظة.
- مصفاة.
- وعاء عميق.



الشكل (١): البوظة العربية.

١٧٦

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## الموضوع

## تمرين (١-٤): البوظة العربية (Arabic Ice Cream).

## النتائج الخاصة

- يتعرف البوظة العربية.
- يتعرف خطوات إعداد البوظة العربية.
- يجهب المواد اللازمة لإعداد البوظة العربية.
- يعد البوظة العربية.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التعلم عن طريق النشاط/ التدريب

- تنفيذ التمرين (١-٤) المتعلق بالبوظة العربية كما يأتي:
- التمهيد بذكر نبذة عن البوظة العربية وأهميتها في فصل الصيف من حيث: ترطيب الجسم، وتبريده، وإمداده بالسوائل، ومكوناتها، وفوائدها، وقيمتها الغذائية.
- طلب المعلم إلى الطلبة تأمل الشكل (١) في التمرين (١-٤).
- تجهيز المشغل والأدوات والمواد الأولية اللازمة لتنفيذ التمرين مسبقاً، حسب عدد الطلبة، قبل بدء حصة التدريب العملي.
- تنفيذ المعلم التمرين أمام الطلبة.
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات عمل، وتعيين مقرر لكل منها.
- تكليف الطلبة تنفيذ التمرين العملي على النحو الآتي:
- تجهيز كل مجموعة المواد كاملة حسب المقادير اللازمة لتنفيذ التمرين.
- حث المعلم مجموعات الطلبة على التعاون، والعمل بروح الفريق.
- تكليف المجموعات تنفيذ التمرين.
- متابعة المجموعات في أثناء العمل، وتوجيهها.
- عرض مقرر كل مجموعة النتائج التي تتوصل إليها مجموعته على المعلم لتقويمها.
- حفظ المنتج حسب الأسس المتبعة لحين التقديم.
- تكليف الطلبة تنظيف المشغل، وإعادة الأدوات إلى أماكنها.

- ١- ضع الكريمة والحليب في طنجرة على نار متوسطة الحرارة.
- ٢- ضع صفار البيض في وعاء عميق، ثم أضف السكر وماء الزهر والمستكة والسحلب، واخفقيهما جيداً حتى تتجانس المقادير بعضها مع بعض.
- ٣- أضف مقدار ٢٠٠ مليلتر من الحليب والكريمة الساخنة إلى الخليط، وحرك جيداً بالمضرب المعدني.
- ٤- أضف الخليط الثاني عند غليان الحليب، وحركه جيداً بالمضرب حتى يغلي ويشد قوامه بعض الشيء.
- ٥- صفّ الخليط بالمصفاة جيداً، وضعه جانباً حتى يبرد.
- ٦- ضع الخليط في آلة صنع البوظة مدة ١٥ دقيقة حتى يشد قوامه.
- ٧- أضف الفستق الحلبي المفروم إلى البوظة حتى يتجانسها وتصبح البوظة جاهزة.

## ملاحظة مهمة

هناك أنواع عديدة من أصناف البوظة، منها بوظة الفانيليا، والشوكولاته، والمانجو، والفراولة، وتدخل البوظة في عمل كعكات وأنواع عديدة من الحلويات.

## تمرين عملي

اعدّ البوظة العربية باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

## الزمن المتوقع عملي (ساعتان).

## مراعاة الفروق الفردية

## علاج

- تكليف الطلبة تنفيذ التمرين في البيت بمساعدة أحد أفراد الأسرة.

## إثراء

- تكليف الطلبة كتابة تقرير عن طرائق أخرى لإعداد البوظة العربية وغيرها، مثل البوظة الإيطالية، وأنواع أخرى من المشروبات، ثم عرضها على زملائهم في الصف.

## استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.
- أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-٤٩).

١٧٧

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

## مصادر التعلم

للمعلم

للطالب

## معايير التقويم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	وضعت الكريمة والحليب في طنجرة على نار متوسطة الاشتعال.				
٣	وضعت صفار البيض في وعاء عميق، ثم أضفت السكر وماء الزهر والمستكة والسحلب، وخفقتها جيداً حتى تتجانس المقادير بعضها مع بعض.				
٤	أضفت ٢٠٠ مليلتر من الحليب والكريمة الساخنة إلى الخليط، وحركته جيداً بالمضرب المعدني.				
٥	أضفت الخليط الثاني عند غليان الحليب، وحركته جيداً بالمضرب حتى غلي واشد قوامه بعض الشيء.				
٦	صفّيت الخليط بالمصفاة جيداً، ووضعت جانباً حتى يبرد.				
٧	وضعت الخليط في آلة صنع البوظة مدة ١٥ دقيقة حتى اشد قوامه.				
٨	أضفت الفستق الحلبي المفروم إلى البوظة حتى تتجانسها وأصبحت البوظة جاهزة.				
٩	حفظت البوظة بطريقة صحيحة وآمنة.				
١٠	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيد جداً (٣) جيد (٤) بحاجة إلى تحسين.

١٧٨

## النتاج العملي

أن يعدّ مُثلج الأناناس.

## المعلومات النظرية

يكثر تناول المثلجات عادةً في فصل الصيف، وهي توضع على قوائم الطعام بين الوجبات للاستمتاع بالطعم، انظر الشكل (١).

## المقادير

- لب الأناناس بمقدار ٨٠٠ غرام.
- عصير ليمون بمقدار ٢٠٠ ملييلتر.
- سكر بمقدار ٨٠٠ غرام.
- عصير أناناس بمقدار ليتر.
- بياض ٣ بيضات.

## التجهيزات اللازمة

- ماكينة صنع البوظة.
- كسرولة (طنجرة صغيرة).
- مضرب معدني.
- غاز.
- وعاء لحفظ المثلجات.
- وعاء عميق.
- مسكين حادة.
- لوح فرم.



الشكل (١): مثلج الأناناس.

١٧٩

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## الموضوع

## تمرين (١-٤٢): مثلجات الأناناس (Pineapple Sorbet).

## النتائج الخاصة

- يتعرف مثلجات الأناناس.
- يتعرف خطوات إعداد مثلجات الأناناس.
- يجهز المواد اللازمة لإعداد مثلجات الأناناس.
- يعد مثلجات الأناناس.

## المفاهيم والمصطلحات

مثلجات.

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التدريس المباشر / أسئلة وأجوبة

- التمهيد للتمرين بطرح الأسئلة الآتية:
  - ما المقصود بكلمة مثلجات؟
  - ما أنواع المثلجات التي تعرفها؟
  - هل يعد الكوكتيل من المثلجات؟
  - هل تدخل الفواكه الطازجة في إعداد المثلجات؟
- الاستماع إلى إجابات الطلبة، ومناقشتها، ثم تدوين الصحيح منها على السبورة.

## التعلم عن طريق النشاط / التدريب

- تنفيذ التمرين (١-٤٢) المتعلق بمثلجات الأناناس كما يأتي:
  - تجهيز الأدوات والمواد اللازمة لأداء التمرين.
  - تنفيذ المعلم التمرين أمام الطلبة.
  - تقسيم الطلبة إلى مجموعات عمل، وتعيين مقرر لكل منها.
  - تكليف المجموعات تنفيذ التمرين.
  - متابعة المعلم المجموعات في أثناء العمل، وتوجيهها، وتصويب الأخطاء إن وجدت.
  - حث المعلم مجموعات الطلبة على التعاون، والعمل بروح الفريق.
  - عرض مقرر كل مجموعة النتائج التي تتوصل إليها مجموعته على المعلم لتقويمها.
  - حفظ المنتج حسب الأسس المتبعة لحين التقديم.
  - تكليف الطلبة تنظيف المشغل، وإعادة الأدوات إلى أماكنها.

- ١- ضع السكر مع الماء في طنجرة على النار مدة ١٥ دقيقة لتحصل على قطر كثيف.
- ٢- أضف القطر إلى لبّ الأناناس، واغله مدة ٥ دقائق أخرى.
- ٣- أضف عصير الليمون، وحرك الخليط مدة ٥ دقائق أخرى، ثم ضع المزيج جانباً لكي يبرد.
- ٤- ضع خليط الأناناس مع القطر في آلة البوظة مدة ١٢-١٥ دقيقة حتى يشتد قوامه.
- ٥- اخفق بياض البيض جيداً، ثم أضف إليه الخليط السابق، وحركه جيداً حتى يصبح جاهزاً.
- ٦- احفظ مثلج الأناناس في وعاء، وغطه جيداً، ثم ضعه في الفريزر لحين الاستعمال.

ملحوظة مهمة

يوجد أنواع عديدة من المثلجات، مثل: مثلجات الليمون، ومثلج البرتقال، ومثلج الشاي، وهي تصنع جميعها حسب التمرين السابق، وذلك باستعمال نوع الفاكهة أو الأعشاب بدلاً من الأناناس.

تمرين عملي

أعد مثلج الأناناس باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

## الزمن المتوقع عملي (ساعتان).

### مراعاة الضرووق الفردية

#### علاج

– تكليف المعلم الطلبة تنفيذ التمرين بمساعدة بعضهم بعضاً، وبإشرافه.

#### إثراء

– تكليف الطلبة كتابة تقرير عن أنواع مثلجات الأناناس المختلفة، وأشكالها، ثم عرضها على زملائهم.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.
- أداة التقويم: سلم تقدير عددي (١-٥٠).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

للمعلم

للطالب

معايير التقويم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	وضعت السكر مع الماء في طنجرة على النار مدة ١٥ دقيقة حتى غلي وأصبح قَطْرًا كثيفًا.				
٣	أضفت القطر إلى لبّ الأناناس وتركته يغلي مدة ٥ دقائق أخرى.				
٤	أضفت عصير الليمون، وحركت المحتويات جميعها مدة ٥ دقائق أخرى، ثم وضعت المزيج جانباً حتى يبرد.				
٥	وضعت خليط الأناناس مع القطر في آلة البوظة مدة ١٢-١٥ دقيقة حتى اشتد قوامه.				
٦	خفقت بياض البيض جيداً، ثم أضفته إلى الخليط السابق، وحركته جيداً حتى أصبح جاهزاً.				
٧	حفظت مثلج الأناناس في وعاء، وغطيته جيداً، ثم وضعته في المجمدة لحين استعماله.				
٨	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيد جداً (٣) جيد (٤) بحاجة إلى تحسين.



منهاجي  
متعة التعليم الهادف



# الوحدة الثانية

استلام المواد الغذائية وحفظها



### النتائج الخاصة

- يتعرف أسس استلام المواد الغذائية.
- يميز المواد الغذائية السليمة من التالفة.
- يوضح عناصر الجودة في المواد الغذائية المستلمة.
- يوضح أهمية تخزين المواد الغذائية في الأماكن المناسبة لها، وفي الوقت المناسب.
- يحدد المواصفات والمقاييس الخاصة بكل نوع من أنواع المواد الغذائية: محلياً، ودولياً.

### المفاهيم والمصطلحات

المواصفات والمقاييس، الحمى المالطية، البروسيلا، المليتيسيز.

### السلامة المهنية

### استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التدريس المباشر/ أسئلة وأجوبة

- التمهيد للموضوع بطرح الأسئلة الآتية:
  - من المسؤول عن شراء المواد الغذائية في البيت؟
  - هل يمكنك تمييز الأغذية الصالحة للاستهلاك من غيرها؟
  - ما الأمور الحساسة التي يمكن الاستعانة بها عند شراء المواد الغذائية (مثل: اللحوم والخضراوات)؟
  - ما الأسلوب الصحيح الذي ينبغي اتباعه عند شراء اللحوم والخضراوات الطازجة؟
  - هل سبق أن رأيت أحد التجار يستلم مواد غذائية من الموزع؟
- الاستماع إلى إجابات الطلبة، ومناقشتها، ثم تدوين الصحيح منها على السبورة.

التعلم التعاوني/ العمل الجماعي

- تقسيم الطلبة إلى ثلاث مجموعات، وتعيين مقرر لكل منها.
- تكليف المجموعات قراءة مواصفات المواد الغذائية من الكتاب المدرسي، ثم مناقشتها على النحو الآتي:
  - المجموعة الأولى: مناقشة النقطتين: الأولى، والثانية.
  - المجموعة الثانية: مناقشة النقطتين: الثالثة، والرابعة.
  - المجموعة الثالثة: مناقشة النقطتين: الخامسة، والسادسة.
- عرض مقرر كل مجموعة النتائج التي تتوصل إليها مجموعته على المجموعات الأخرى، ومناقشتها.
- إدارة المعلم النقاش، وتصويب الأخطاء، وتقويم أداء المجموعات.

## استلام المواد الغذائية

### أولاً

إن أول مرحلة تسهم في سلامة المواد الغذائية وجودتها هي مرحلة استلام هذه المواد بطرق صحيحة، ويمكن أن نجمل أسس الاستلام بالنقاط الآتية:

- 1- شراء المواد الغذائية من مصادر مرخصة وموثوقة صحياً، ويجب أن تكون منطقة الاستلام مهيأة من ناحية وجود المساحة الكافية ونظافة المكان والإضاءة الكافية.
- 2- توافر الأدوات جميعها والمعدات اللازمة للفحص والتوزين، مثل: ميزان الحرارة الخاص بالمواد الغذائية، ومفاتيح الصناديق وقفايز اليد، وموازين دقيقة للأوزان الصغيرة والكبيرة، وعربات مناسبة ونظيفة لنقل المواد المستلمة إلى مستودعات التخزين أو إلى التلاجات.
- 3- التأكد من درجة حرارة وسيلة نقل المواد الغذائية وتناسبها مع المواد المستلمة.
- 4- استلام المواد الغذائية ضمن المواصفات والمقاييس، بحيث تكون عالية الجودة ومعتمدة محلياً.
- 5- قياس درجة حرارة المادة الغذائية المستلمة.
- 6- التأكد من صلاحية المواد الغذائية الطازجة باستخدام الحواس (الظر، الشم، اللمس، التذوق).
- 7- التأكد من تاريخ الإنتاج و تاريخ الانتهاء للمادة الغذائية المستلمة.
- 8- إرسال المواد الغذائية حال استلامها إلى مكان التخزين المناسب، وعدم تركها مدة طويلة خارج أماكن التخزين؛ حتى لا تتعرض إلى الفساد قبل تخزينها.

١٨٨

- د - أن يكون لون الجلد أبيض متجانساً، ولا يوجد عليه بقع ملونة بالنسبة إلى لحوم الطيور.
- هـ - أن تكون الخياشيم رطبة، ولونها أحمر لامعاً، والعيون بارزة و صافية، ولا يوجد فيها لون عكر أو احمرار عند أطراف العين بالنسبة إلى الأسماك.

٢- الحليب ومنتجات الألبان الطازجة

الحليب ومنتجات الألبان من المواد الغذائية التي تعدّ وسطاً مناسباً لتكاثر الجراثيم والميكروبات؛ وذلك لتوافر المواد البروتينية، ونسبة الرطوبة العالية التي تكون بيئة مناسبة لنمو أغلب الأحياء الدقيقة، وبخاصة البكتيرية المسببة للحمى المالطية التي تسببها بكتيريا البروسيلا ميليتيسيز (*Brucella melitensis*)، ولذلك يجب عدم التأخر في وضع الحليب ومنتجاته داخل التلاجات فور استلامها. وعند استلام الحليب ومنتجات الألبان يجب استلامها وفقاً للشروط الآتية:

- أ - أن يكون الحليب مبسترًا، وكذلك منتجاته.
- ب- التأكد من أن وسيلة النقل مبردة.
- ج- أن تكون الحرارة الداخلية أقل من (4، ٤°س)، وذلك بأخذ عينة عشوائية وقياس درجة حرارتها من الداخل بميزان الحرارة المناسب لذلك، ويجب التخلص من العينة التي فحصت بعد ذلك وعدم تخزينها.
- د - أن يكون القوام متجانساً وخالياً من الشوائب ومن التكتلات.
- هـ- أن تكون خالية من عيوب الطعم والرائحة غير المرغوب فيها، مثل التزنخ، والمرارة، وغيرها.
- و - التأكد من تاريخ الصلاحية، وأن يكون مدوناً بوضوح على العلب.

٣- البيض

عند استلام البيض يجب التأكد من المواصفات والشروط اللازمة لاستلامه، على النحو الآتي:

- أ - أن تكون وسيلة النقل مبردة.
- ب- التأكد من عدم وجود شقوق أو كسور في قشرة البيض.
- ج- أن يكون اللون الخارجي صافياً ونظيفاً، ولا يوجد عليه شوائب وأوساخ، انظر الشكل (٢-١).

١٩٠

### إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

يجب أن تكون المواد الغذائية المستلمة ضمن المواصفات والمقاييس التي تحددها المؤسسات الحكومية المعنية بهذا المجال، فمؤسسة المواصفات والمقاييس مؤسسة رائدة و متميزة وطنياً ودولياً في مجال التقييس والبنية التحتية للجودة، ولها دور كبير وفعال في حماية الإنسان وبيئته الغذائية والحفاظ على سلامته، وصون حقوقه، وتعزيز الثقة بالخدمات والمنتجات الوطنية المطروحة في الأسواق عن طريق بناء أنظمة متوائمة مع أفضل الممارسات الدولية في مجال التقييس والمقاييس، وتقييم المطابقة ومسح الأسواق، والاعتماد، وإدارة المعرفة بالتعاون مع الشركاء، وعن طريق تهيئة البيئة الداعمة داخلياً وخارجياً. وسوف نوضح مواصفات بعض المواد الغذائية الطازجة على النحو الآتي:

## ١- اللحوم الحمراء والبيضاء

تصنّف اللحوم بأنها من الأصناف الغذائية الحساسة؛ لأنها عالية الرطوبة وغنية بالمواد البروتينية التي تشكل البيئة الملائمة لتكاثر الجراثيم، لذا تعد من الأغذية السريعة الفساد، إذ إن وجود أي مرض في اللحوم لا ينتهي بمجرد الطهي، بل يشكّل خطراً على صحة المستهلك. ولذلك يجب التأكد من شروط الاستلام، ومعرفة مواصفات كل نوع من أنواع اللحوم؛ للتأكد من مبادئ السلامة الغذائية للمستهلك، وفي حال وجود أي شك في اللحوم يجب إبلاغ المسؤولين لاتخاذ الإجراءات المناسبة بشأنها. ومن المواصفات التي يجب أن يعرفها المستلم في اللحوم ما يأتي:

- أن تكون درجة الحرارة الداخلية للحوم الحمراء والبيضاء الطازجة أقل من (4، 4°س).
- أن تكون اللحوم رطبة، ومتماسكة، ومرنة عند اللمس، وخالية من البقع الدموية.
- أن يكون اللون أحمر كرزياً بالنسبة إلى اللحم البقرية، وزهرياً فاتحاً بالنسبة إلى لحوم الخراف، وأن يكون لون الأجزاء الدهنية أبيض.

١٨٩



- أن تكون البيضة الطازجة متماسكة والصفار بارزاً، وذلك بأخذ عينة وفحصها من الداخل.
- أن يكون هنالك ألوان عكرة أو بقع دموية غير طبيعية أو رائحة كريهة عند كسر البيضة؛ لأن ذلك دليل على عدم صلاحية البيض.

الشكل (١-٣): شوائب وأوساخ موجودة على البيض.

## ٤- الفواكه والخضراوات الطازجة

عند استلام الفواكه والخضراوات الطازجة يجب أن تكون مطابقة للمواصفات من ناحية حجمها، وشكلها الخارجي، وعدم جود أي آفة أو حشرة عليها، أو أي رضوض أو تعفن أو أوساخ عالقة بها، وينبغي الانتباه، وبخاصة للخضراوات، وبعض أنواع الفواكه؛ لقربها من التربة؛ ولأنها تحتوي على كثير من الجراثيم والبكتيريا، وخصوصاً إذا وجدت الأسمدة العضوية، فهي تزيد تلوثها بالجراثيم المسببة للأمراض أو المسببة لفسادها.

## ٥- المواد الغذائية المجمدة

عند استلام المواد الغذائية المجمدة يجب مراعاة المواصفات والشروط الآتية:

- التأكد من أن وسيلة النقل مبردة، ولا تزيد درجة حرارتها على الصفر المئوي.
- التأكد من أن درجة الحرارة الداخلية للأطعمة المجمدة (-18°س).
- التأكد من أن المواد الغذائية المجمدة نظيفة ومغلقة بطريقة محكمة، ولا يوجد فيها أي تمزق أو نزاع للغلاف.
- التأكد من تاريخ الصلاحية للمواد الغذائية المجمدة المدونة على بطاقة الصنف.
- معاينة الأطعمة المجمدة والتأكد من عدم وجود بلورات ثلجية على سطح المادة الغذائية؛ لأن ذلك دليل على أن المادة الغذائية مذوّبة ومعاد تجميدها، ممّا يؤثر في جودتها وسرعة فسادها.

١٩١

## الزمن المتوقع نظري (ساعتان).

## مراعاة الفروق الفردية

## علاج

## إثراء

تكاليف الطلبة البحث في مصادر المعرفة المتاحة عن عملية استلام المواد الغذائية، وكتابة تقرير عن أسس استلام المواد الغذائية المجمدة، ثم مناقشته مع زملاء في الحصة اللاحقة.

## استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.
- أداة التقويم: سلم تقدير عددي (٢-١).

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

## مصادر التعلم

## للمعلم

## للطالب

## النتائج الخاصة

- يتعرف أنواع المواد الغذائية.
- يبين أهمية حفظ المواد الغذائية وتخزينها.
- يبين الهدف من حفظ المواد الغذائية.
- يبين أسس حفظ المواد الغذائية وتخزينها.

## المفاهيم والمصطلحات

(FIFO)، غرفة التبريد.

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التدريس المباشر / أسئلة وأجوبة

- التمهيد للموضوع بطرح الأسئلة الآتية:
  - ما أنواع المواد الغذائية التي تراها في مطبخ البيت؟
  - تحفظ الأطعمة في الثلاجات وخزائن المطبخ، فهل يعني ذلك توافر هذه الأغذية في غير موسمها؟
  - ما الهدف من تخزين كميات كبيرة من المواد الغذائية في الأسواق؟
  - هل جميع المواد الغذائية تحفظ وتخزن في الأماكن والظروف نفسها؟
- الاستماع إلى إجابات الطلبة، ومناقشتها، ثم تدوين الصحيح منها على السبورة.
- التفكير الناقد/ التحليل
  - قام الإنسان منذ القدم بحفظ المواد الغذائية وتخزينها بهدف:
    - توفيرها في غير موسمها.
    - تجنبها التلف.
    - الشعور بالأمان (الأمن الغذائي).
  - حفز الطلبة إلى تحليل هذه النقاط ومناقشتها، لاستنتاج أهمية حفظ المواد الغذائية.
  - تعزيز المعلم الطلبة، وتقديم التغذية الراجعة.
  - عرض إجابات الطلبة، ومناقشتها، ثم تدوين الصحيح منها على السبورة.

## ٦- المواد الغذائية المعلبة

عند استلام المواد الغذائية المعلبة يجب التأكد من المواصفات والشروط الآتية:

- أ - عدم وجود تسريب في المعلبات.
- ب - عدم وجود انتفاخ فيها.
- ج - عدم وجود صدأ أو تآكل في المعلبات.
- د - وجود لاصق لبيان محتويات المعلبات، أو إذا كان ملصق المنتج ممزقاً وغير واضح، أو إذا كان تاريخ الصلاحية المطبوع عليها غير واضح.

## نشاط (١-٢)

زر مكتبة المدرسة، وابحث في أحد الكتب الخاصة عن عملية استلام المواد الغذائية، واكتب تقريراً عن أسس استلام المواد الغذائية المجمدة، ثم ناقشها مع زملائك في الصف.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

حفظ المواد الغذائية يعني وضعها في ظروف ملائمة، لمنع التغيرات الفيزيائية والكيميائية والحيوية أو تقليلها، وبقاء المادة الغذائية محتفظة بصفاتها الطبيعية مدة من الزمن.

١- أنواع المواد الغذائية

التغيرات الفيزيائية (عوامل الفساد الطبيعي): هي الجفاف والذبول الذي يتعرض له الأغذية نتيجة انخفاض الرطوبة النسبية في الجو المحيط بها.

التغيرات الكيميائية (عوامل الفساد الكيميائية): هي عوامل تؤدي إلى تلوث الطعام بسبب وجود مواد كيميائية، مثل المبيدات الحشرية، ومواد التنظيف.

التغيرات الحيوية (عوامل الفساد الحيوية): هي عوامل تؤدي إلى تلوث الطعام بسبب الكائنات الحية الدقيقة أثناء عملية تحضير الأطعمة، أو حتى أثناء عملية التخزين والحفظ بطريقة غير صحيحة.

يمكن تقسيم أنواع المواد الغذائية إلى ثلاثة أقسام رئيسة لغايات حفظها، هي:

أ - المواد الغذائية الطازجة، وهي سريعة الفساد، مثل اللحوم والطيور والأسماك والخضراوات والفواكه والألبان) وهذه المواد يمكن حفظها مدة محدودة.

ب- المواد الغذائية المجمدة، وتكون مدة حفظها أطول من المواد الطازجة، إذ يمكن حفظها مدة تصل إلى ١٢ شهراً.

ج- المواد الغذائية الجافة والمعلبة، وهي الأطول عمراً من حيث إمكانية الحفظ، إذ يمكن أن تحفظ مدة طويلة تصل إلى أكثر من سنة.

٢- أهمية حفظ المواد الغذائية وتخزينها

يمكن إيجاز أهمية حفظ المواد الغذائية وتخزينها في ما يأتي:

- الحصول على المواد الغذائية عند الطلب في العمل اليومي .
- توفير احتياطي من المواد في حالة ازدياد حجم العمل .
- توفير الغذاء في مختلف المواسم و بأعلى قيمة غذائية ممكنة.
- منع وصول الحشرات والقوارض والبكتيريا إلى الأطعمة التي تؤدي إلى تلوئها، ويكون ذلك عن طريق التخزين الجيد والتغليف الواقي.

١٩٣

٣- قواعد حفظ المواد الغذائية وتخزينها

هناك بعض القواعد العامة التي يجب مراعاتها عند حفظ المواد الغذائية وتخزينها، من أهمها:

- توفير غرف تبريد كافية لحفظ المواد الغذائية، حسب درجات الحرارة المناسبة لها (حليب وأجبان وألبان، وخضراوات وفواكه، ولحوم طازجة، ... إلخ).
- فصل المواد المطبوخة عن المواد النيئة.
- تغطية المواد جيداً، وعدم حفظها مكشوفة.
- فصل الأسماك واللحوم والطيور والخضراوات بعضها عن بعض، وتخزين كل صنف منها بعيداً عن الآخر.
- استخدام أوعية سهلة التنظيف لحفظ الأغذية.
- وضع المواد الثقيلة في أسفل الرفوف والمواد الخفيفة في الرفوف العليا.
- مراقبة المواد داخل غرف التبريد والتخزين وإزالة أي مواد تالفة.
- مراقبة درجات الحرارة لغرف التبريد والتجميد باستمرار .
- حفظ المواد فوق رفوف تبعد عن الأرض ٢٠ سم .
- حفظ المواد بعيداً عن الضوء ٢٥ سم على الأقل .
- السماح للهواء بالدخول بين المواد، وذلك بعدم تكديس بعضها فوق بعض.
- استخدام قاعدة (الداخل أولاً يخرج أولاً) (FIFO) لإخراج أي مادة.

٤- طرق حفظ المواد الغذائية وتخزينها

من أبرز هذه الطرق:

- الحفظ باستخدام درجات الحرارة المنخفضة ( التبريد و التجميد ): تعتمد هذه الطريقة في حفظ المواد الغذائية على مبدأ أن درجة الحرارة المنخفضة تؤدي إلى قتل الميكروبات أو تمنع نموها أو توقفه. لذا يمكن منع فساد الطعام بتبريده حسب نوعه إلى عملية التبريد، بحيث تبقى درجة حرارته عادةً متراوحاً بين (٢ إلى ٨°س) أو التجميد الذي تكون درجة حرارته (- ١٨°س). ويجب مراعاة أمور عدة عند حفظ المواد الغذائية بالتبريد والتجميد، ومن هذه الأمور:

١٩٤

## مراعاة الضرووق الفردية

## علاج

- تكليف الطلبة تحضير الدرس منزلياً، ثم مناقشته مع المعلم في الصف.

## إثراء

## استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

- أداة التقويم: سلم تقدير عددي (٢-٢).

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

## مصادر التعلم

## للمعلم

## للطالب

## النتائج الخاصة

– يتعرف طرائق حفظ المواد الغذائية وتخزينها.

– يبين مدى ملاءمة طرائق حفظ الأغذية المختلفة تبعاً لنوع الغذاء.

## المفاهيم والمصطلحات

التجفيد، التجفيف، التخليل.

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التدريس المباشر / أسئلة وأجوبة

– التمهيد للموضوع بطرح الأسئلة الآتية:

• ما الطرائق المنزلية المتبعة في حفظ المواد الغذائية، مثل: الملوخية، والبامية،

والزيتون، واللحوم؟

• ما مبدأ حفظ الأغذية بالتجفيف؟

• هل يمكن حفظ الأغذية جميعها بالطريقة نفسها؟ لماذا؟

– الاستماع إلى إجابات الطلبة، ومناقشتها، ثم تدوين الصحيح منها على السبورة،

ثم ربطها بنتائج الموضوع.

التعلم التعاوني / العمل الجماعي

– تقسيم الطلبة إلى ست مجموعات، وتعيين مقرر لكل منها، ثم توزيع المهام

عليها كما يأتي:

• المجموعة الأولى: قراءة فقرة (الحفظ بالتبريد والتجميد) من الكتاب المدرسي،

ثم تلخيصها في قصاصة ورقية، ثم عرضها على المعلم لتقويمها.

• المجموعة الثانية: قراءة فقرة (الحفظ بالتعليب) من الكتاب المدرسي، ثم

تلخيصها في قصاصة ورقية، ثم عرضها على المعلم لتقويمها.

• المجموعة الثالثة: قراءة فقرة (الحفظ بالتجفيف) من الكتاب المدرسي، ثم

تلخيصها في قصاصة ورقية، ثم عرضها على المعلم لتقويمها.

• المجموعة الرابعة: قراءة فقرة (الحفظ بالتجفيد) من الكتاب المدرسي، ثم

تلخيصها في قصاصة ورقية، ثم عرضها على المعلم لتقويمها.

• المجموعة الخامسة: قراءة فقرة (الحفظ بالتخليل) من الكتاب المدرسي، ثم

تلخيصها في قصاصة ورقية، ثم عرضها على المعلم لتقويمها.

• المجموعة السادسة: قراءة فقرة (الحفظ بالمحاليل السكرية) من الكتاب

المدرسي، ثم تلخيصها في قصاصة ورقية، ثم عرضها على المعلم لتقويمها.

– عرض مقرر كل مجموعة النتائج التي تتوصل إليها مجموعته على المجموعات الأخرى.

– تلخيص المعلم ما تتوصل إليه المجموعات، ومناقشته، وتدوينه على السبورة.

– تقويم أداء المجموعات.

التعلم عن طريق النشاط / التدريب

– تنفيذ النشاط (٢-٢) المتعلق بتدوين ملاحظات بخصوص تغير لون الخضراوات

الورقية تحت أشعة الشمس مباشرة، وفي الظل، كما يأتي:

• تكليف الطلبة تدوين ملاحظات عن التغيرات التي تصيب الخضراوات الورقية،

ثم عرضها على زملاء لمناقشتها.

• إدارة المعلم النقاش، وتصويب الأخطاء، وتقويم الأداء.

١. عدم تكديس المواد الغذائية بعضها فوق بعض، وترك مجال لدخول الهواء بينها.

٢. عدم فتح أبواب غرف التبريد إلا عند الحاجة إليها فقط.

٣. تغليف المواد الغذائية المحفوظة وتغطيتها وعدم تركها مكشوفة.

٤. مراعاة مراقبة درجات حرارة المُبرّد والمُجمّد

باستمرار، انظر الشكل (٢-٢).

٥. حفظ الأطعمة المطهّنة في الرفوف العليا

والأطعمة غير المطهّنة في الرفوف السفلى.

٦. إبعاد المواد ذات الروائح القوية عن المواد

التي يمكن أن تتأثر برائحتها.



الشكل (٢-٢): مراقبة درجات الحرارة.

ب- الحفظ باستخدام طريقة التعليب: إن معظم ما يحتاجه الإنسان من المواد الغذائية اليوم

يجده معلبًا ومعقمًا في أوعية زجاجية و بلاستيكية و معدنية، والتعليب يعني حفظ

المواد الغذائية داخل علب محكمة الإغلاق بعد تعريض الهواء منها، ومعالمتها حراريًا

بما يسمى التعقيم التجاري لقتل أنواع الجراثيم جميعها، وتتميز هذه الطريقة بإمكانية

حفظ المواد مدة طويلة، وغالبًا ما تكون الأطعمة المعلبة إما مسلوقة، وإما مطهّنة

طهّونًا كاملًا. وهناك شروط لا بدّ من توافرها في العلب المستخدمة في عملية التعليب،

نذكر منها ما يأتي:

١. أن تتحمّل هذه العلب عمليات النقل والتخزين.

٢. أن تكون سهلة الفتح والإغلاق، وبخاصة العلب التي تستخدم محتوياتها أكثر من

مرة.

٣. أن تكون العلب نظيفة، وخالية من أيّ انتفاخ أو صدأ.

٤. أن تمنع هذه العلب تسرّب الهواء والرطوبة إلى المواد الغذائية المحفوظة داخلها.

٥. أن تكون العلب مصنّعة من مواد لا تضر بصحة الإنسان.

٦. أن تكون العلب مصنّعة من مواد تتحمل حرارة التعقيم.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## مراعاة الفروق الفردية

### علاج

– تكليف الطلبة البحث في مكتبة المدرسة عن طرائق حفظ الحبوب والبقول، ثم كتابة تقرير عن ذلك، ثم مناقشته مع زملاء.

### إثراء

## استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: سلم تقدير عددي (٢-٣).

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

– كتاب التربية المهنية، الصف العاشر الأساسي، الوحدة الثامنة: التصنيع الغذائي المنزلي، الدرس الأول: التصنيع المنزلي للخضراوات والفواكه.

## مصادر التعلم

### للمعلم

### للطالب

ج- الحفظ بطريقة التجفيف: تعتمد هذه الطريقة على عملية تعريض المواد الغذائية المراد تجفيفها لأشعة الشمس؛ لكي تفقد كمية كبيرة من الرطوبة الموجودة فيها، وهناك أيضًا طريقة أخرى لتجفيف المواد الغذائية هي التجفيف بالحرارة الآلية أو الصناعية، وذلك بتجفيف المواد الغذائية بواسطة تيار من الهواء الساخن الذي يمر فوقها، من أجل تجفيف أكبر قدر من الرطوبة الموجودة داخل المواد الغذائية، والهدف من تجفيف المواد الغذائية هو منع نمو الأحياء الدقيقة أو عوامل الفساد الأخرى، وتؤدي عملية التجفيف أيضًا إلى إبادة بعض أنواع الكائنات الدقيقة نتيجة استخدام درجات الحرارة العالية. ويمكن العديد من هذه الكائنات من النشاط والنمو خاصة عندما تكون الحمولة الميكروبية الأولية للغذاء قبل تجفيفه مرتفعة، أو بسبب عدم كفاية إحدى خطوات عملية التجفيف، وتختص نسبة الرطوبة في الفواكه المجففة من ١٦٪ إلى ٢٢٪ وفي الخضراوات من ٤٪ إلى ٨٪. ويجب مراعاة الأمور الآتية عند حفظ المواد الغذائية بطريقة التجفيف:

١. تخزين المواد الغذائية المجففة في مكان جاف جيد التهوية، بعيدًا عن الرطوبة.
٢. تخزينها فوق رفوف، بعيدًا عن ملامسة الحائط.
٣. تخزينها على ارتفاع ٢٠ سنتيمتر عن أرضية المخزن، والتأكد من عدم وصول الماء إليها عند التنظيف.
٤. وضع المواد الغذائية في أوعية محكمة الإغلاق؛ لتجنب وصول الحشرات والقوارض إليها.

### نشاط (٢-٢)

أحضرت كمية من الخضراوات الورقية، مثل الملوخية، ثم قسمها إلى قسمين: وضع الأول تحت أشعة الشمس مباشرة، والقسم الثاني في الظل، واتركه مدة زمنية، ثم سجل ملاحظاتك على كل جزء، وناقش ذلك مع زملائك في الصف.

د- الحفظ باستخدام طريقة التجفيد: الأساس العلمي لعملية التجفيد، هو تجفيف الأغذية وهي في حالة تجمد. وتتلخص العملية في تجميد المادة الغذائية، ثم تعريضها للحرارة في أثناء التفريغ الهوائي من دون السماح بانصهار الجليد فيها، فيتسامى الماء، وتترك جزئيات الماء مكانها من دون أن يتغير شكل المادة الغذائية وحجمها، وتجرى عملية التجفيد على مرحلتين، في المرحلة الأولى يتسامى معظم الماء من الكتلة المتجمدة، وفي المرحلة الثانية يزال ما تبقى من الرطوبة عن طريق التجفيف الحراري المعتدل. ومما يحفظ بهذه الطريقة القهوة السريعة الذوبان والحليب.

هـ- الحفظ باستخدام طريقة التخليل: هو حفظ المادة الغذائية عن طريق تحويل جزء من السكريات الموجودة فيها إلى أحماض بإضافة كميات من ملح الطعام وبعض الأحماض إلى الماء، وأكثر المواد التي تحفظ في هذه الطريقة الخضراوات، ويجب مراعاة أمور عدّة عند حفظ المواد الغذائية بطريقة التخليل، منها:

١. استخدام كمية ملح مناسبة لكمية المادة الغذائية المراد تخليلها.
٢. إزالة الزهرة عن الخضراوات؛ لاحتوائها على خمائر من الملح عند التخليل تفرز أنزيمات تؤدي إلى طراوة المنتج.
٣. تغطية المواد الغذائية بالماء وإحكام إغلاق الوعاء.
٤. وضع المواد الغذائية المخضلة في درجة حرارة بين المنتج، وقد يتلفه. ١٥°س و ٢٩°س على الأكثر.

و- الحفظ باستخدام المحاليل السكرية: تساعد المحاليل السكرية عند وجودها بتركيز مرتفع (٦٥-٦٨٪ أو أكثر) على حفظ بعض المواد الغذائية، كالفواكه التي تحفظ إما مقطعة أنصافًا، وإما قطعًا صغيرة، ويجب مراعاة أمور عدّة عند حفظ المواد الغذائية باستخدام المحاليل السكرية، منها:

١. اختيار المواد الغذائية الجيدة ذات المواصفات العالية.
٢. إضافة كميات السكر المناسبة إلى المادة الغذائية المراد حفظها.
٣. يفضل استخدام أوعية زجاجية للحفظ بهذه الطريقة.
٤. تعقيم الغطاء، وتغطية المادة الغذائية جيّدًا بعد التعبئة مباشرة.

## النتائج الخاصة

– يتعرف ماهية بطاقة الصنف.

– يبين أهمية بطاقة الصنف بالنسبة إلى مسؤول مخازن المواد الغذائية.

– يتعرف أنواع مخازن المواد الغذائية.

– يوضح أهمية مراقبة مخازن التجميد.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التدريس المباشر / أسئلة وأجوبة

– التمهيد للموضوع بطرح الأسئلة الآتية:

• ما مفهومك لبطاقة الصنف الخاصة بالمواد الغذائية؟

• هل لكل صنف من أصناف المواد الغذائية بطاقة تحدد نوعه وكميته؟

• كيف تساعد بطاقة الصنف مسؤول المخازن؟

• عندما تنظر إلى مطبخ البيت، هل تلاحظ أن أصناف المواد الغذائية توضع في

أماكنها المناسبة؟

• ماذا يحصل للأغذية الموجودة في الثلاجة والمجمد في حال انقطاع التيار

الكهربائي؟

• هل تقوم والدتك في البيت بتفقد تاريخ الصلاحية للمعلبات الموجودة في

خزائن المطبخ؟

– الاستماع إلى إجابات الطلبة، ومناقشتها، ثم تدوين الصحيح منها على السبورة.

التعلم التعاوني / العمل الجماعي

– تنفيذ ورقة العمل الخاصة بالجدول (٢-١): نموذج مراقبة درجات حرارة

المستودعات كما يأتي:

• تقسيم الطلبة إلى خمس مجموعات، وتعيين مقرر لكل منها.

• توزيع ورقة العمل (٢-١) على مجموعات الطلبة.

• الطلب إلى مجموعات الطلبة وضع درجات حرارة افتراضية موزعة على أيام

الشهر كلها في نصف ساعة.

• توجيه مجموعات الطلبة، وحفزها إلى التعاون والعمل بروح الفريق.

• عرض مقرر كل مجموعة النتائج التي تتوصل إليها مجموعته على المجموعات

الأخرى لمناقشتها.

– تقويم أداء الطلبة.

٥- بطاقة الصنف أثناء التخزين وأهميتها

بطاقة بيان أو إيضاح لمسؤول المخزن بكل ما يتعلق بتخزين المادة الغذائية، وتكمن أهمية البطاقة في الأمور الآتية:

أ - تعرّف المادة الغذائية: من الضروري أن تتضمن هذه البطاقة نوع المادة الغذائية الموجودة على الرفوف أو داخل العلب أو أكياس التخزين، وذلك لتخزين كل نوع مع النوع المثل له.

ب- معرفة وزن المادة الغذائية: توضح البطاقة أوزان المادة الغذائية وحجمها؛ لأن من شروط التخزين أن تخزن المواد الثقيلة في الرفوف السفلى والمواد الأقل وزناً في الرفوف العلوية.

ج- بطاقة البيان: توضح البطاقة تاريخ الإنتاج والانتهاج للمواد الغذائية المخزنة.

د - معرفة الحد الأعلى والأدنى: توضح البطاقة الحد الأعلى المسموح به للمواد الغذائية المخزنة، والحد الأدنى؛ للقيام بطلب المواد الغذائية حسب نظام الشراء.

٦- أنواع المخازن

تقسم أنواع المخازن حسب اختلاف درجة الحرارة المراد حفظ المواد الغذائية المخزنة فيها إلى أنواع عدة رئيسة على النحو الآتي:



أ - مخزن التجميد (الفريرز): هو مخزن خاص تحفظ فيه اللحوم والدواجن والأسماك المجمدة، على نحو منفصل عن الأنواع الأخرى، خوفاً من تأثر المواد الأخرى بروائحها، وهي تحفظ في درجة حرارة



(-١٨°س)، انظر الشكل (٢-٣). وتخزن بعض أنواع الخضراوات والفواكه المجمدة في درجة الحرارة نفسها، في مناطق بعيدة عن اللحوم والأسماك والدواجن.

الشكل (٢-٣): غرفة المجمدات.

١٩٨

٩ . لتجنب التلوث المتبادل بين المواد الغذائية المبردة في الثلاجة يجب تغليفها بإحكام، وأن يكون غلاف المواد الغذائية جافاً غير مبلل بالماء أو بالتلج، وعدم وضع المواد الغذائية على أرضية الثلاجة مباشرة، بل يجب أن توضع على رفوف لا يقل ارتفاعها عن ١٥ سم عن الأرض، وأن تكون بعيدة عن الجدران.

١٠ . تفقد المواد الغذائية المخزنة في

الثلاجة جميعها، والتخلص من المواد الغذائية التالفة.

١١ . ترتيب المواد على الرفوف

بحسب تاريخ صلاحيتها، انظر

الشكل (٢-٤).



الشكل (٢-٤): مستودع للمواد الجافة.

ج- مخزن أو مستودع المواد الجافة: تحفظ فيه المواد الغذائية الجافة، كالحبوب، والمواد الدهنية، والمعلبات، والزيت، في درجة حرارة (من ١٠°س إلى ٢٠°س). وعند استخدام مخزن أو مستودع المواد الجافة، تراعى الأمور الآتية:

١ . توفير ميزان حرارة داخل مستودع المواد الغذائية الجافة، وتدوين درجة الحرارة داخل المستودع مرتين يومياً، وتوثيقها في نماذج خاصة بذلك، انظر الجدول رقم

(٢-١)، على أن تتراوح درجة الحرارة داخل المستودع بين (١٠°س-٢٠°س)، ويجب تجنب وضع المواد الغذائية الجافة على الأرض مباشرة، بل يجب أن توضع في رفوف لا يقل ارتفاعها عن ١٥ سم عن الأرض، وأن تكون بعيدة عن الجدران.

٢ . وضع المواد الغذائية الجافة في أوعية نظيفة مناسبة غير قابلة للكسر، محكمة الإغلاق، مع وجود بطاقة الصنف لبيان نوعية المادة الغذائية، وأن تكون المكابيل أو المغارف مناسبة غير قابلة للكسر، وآلا تترك هذه المكابيل والمغارف داخل أوعية حفظ المواد الغذائية.

٣ . وضع رفوف التخزين بعيداً عن أجهزة التبريد والإنارة.

٢٠٠

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

### مراعاة الضروقات الفردية

#### علاج

– تكليف الطلبة قراءة الموضوع في البيت، ثم مناقشته مع المعلم في الصف.

#### إثراء

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: سلم تقدير عددي (٢-٤).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

للمعلم

للطالب

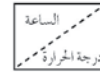
وعند استخدام مخزن التجميد يجب مراعاة الأمور الآتية:

١. التأكد من درجة حرارة مخزن التجميد مرتين في اليوم، وتدوين ذلك ضمن نماذج خاصة، انظر نموذج (٢-١).
٢. أن يكون مخزن التجميد مزودًا بميزان حرارة يبين درجة حرارتها، وينبغي أن تكون (١٨°س).
٣. التأكد من عدم إعادة تجميد المواد الغذائية، ويكون ذلك بإخراج الكميات المراد استهلاكها فقط.
٤. عدم وضع المواد الغذائية المجمدة على أرضية الفريزر، بل يجب وضعها على رفوف مرتفعة عنها مسافة ١٥ سم على الأقل.
٥. عدم غسل اللحوم أو الدواجن والأسماك قبل وضعها في مخزن التجميد.
٦. تغليف المواد الغذائية بإحكام، وتفريغها من الهواء قدر الإمكان.

- ب- مخزن التبريد (الثلاجة): تحفظ فيه المواد الغذائية في درجة حرارة تتراوح بين (٢-٨°س) حسب نوع المادة الغذائية، بحيث يكون كل نوع من المواد الغذائية على حدة، وعند استخدام مخزن التبريد يجب مراعاة الأمور الآتية:
١. التأكد من إغلاق باب مخزن التبريد على نحو محكم وصحيح.
  ٢. أن يكون مزودًا بميزان حرارة يبين درجة حرارة الثلاجة.
  ٣. التأكد من درجة حرارة مخزن التبريد مرتين يوميًا، وتدوين ذلك ضمن نماذج خاصة، انظر نموذج (٢-١).
  ٤. إزالة الأوراق عند تخزين الخضار والفواكه في الثلاجة، ونزع مكان إزهارها، إذ يتجمع في وبر الزهر والأوراق الغبار والأتربة ويقايا المبيدات.
  ٥. عدم وضع المواد الغذائية في الثلاجة بقرب مناطق الإنارة.
  ٦. عدم تكديس المواد الغذائية داخل الثلاجات، لترك مجال للتهوية بين المواد الغذائية.
  ٧. وضع المواد الغذائية غير المطبوخة في الرفوف السفلى، والأطعمة المطبوخة في الرفوف العليا.

١٩٩

الجدول (٢-١): نموذج مراقبة درجات حرارة المستودعات.



الشهر:

مكان التخزين:

درجات الحرارة المناسبة:

ساعات	٢٩	٢٢	١٥	٨	١
مساحة					
٢ ساعات	٣٠	٢٣	١٦	٩	
مساحة					
٣ ساعات	٣١	٢٤	١٧	١٠	
مساحة					
٤ ساعات		٢٥	١٨	١١	
مساحة					
٥ ساعات		٢٦	١٩	١٢	
مساحة					
٦ ساعات		٢٧	٢٠	١٣	
مساحة					
٧ ساعات		٢٨	٢١	١٤	
مساحة					

٢٠١



## النتائج الخاصة

- يتعرف المبادئ الأساسية لسلامة المواد الغذائية.
- يبين أسباب فساد المواد الغذائية.

## المفاهيم والمصطلحات

فساد المواد الغذائية.

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التدريس المباشر/ أسئلة وأجوبة

- تخطيط المعلم لموضوع الدرس، وتحديد النتائج، ثم تدوينها على السبورة.
- التمهيد للموضوع بطرح الأسئلة الآتية:
  - هل يصح حفظ الطعام في الثلاجة وهو ساخن؟ لماذا؟
  - هل تحفظ والدتك الطعام من دون تغطيته؟
  - هل يجوز إعادة تسخين الأطعمة المجمدة أكثر من مرة؟
  - إذا كان للمادة الغذائية رائحة غريبة غير طبيعية، فهل هذا يعني أنها فاسدة؟
  - بناءً على خبراتك الحياتية، ما الطرائق التي تصل بها الجراثيم إلى الأطعمة؟
  - إذا انسكبت مادة كيميائية مثل (الفلش أو الهايكس) على الطعام، فهل يعد هذا تلوثاً أم فساداً للأطعمة؟
- الاستماع إلى إجابات الطلبة، ومناقشتها، ثم تدوين الصحيح منها على السبورة.

التعلم التعاوني/ العمل الجماعي

- تقسيم الطلبة إلى خمس مجموعات عمل، وتعيين مقرر لكل منها، ثم توزيع المهام عليها كما يأتي:
  - المجموعة الأولى: مناقشة الأسباب الجرثومية لفساد المواد الغذائية.
  - المجموعة الثانية: مناقشة الأسباب الكيماوية لفساد المواد الغذائية.
  - المجموعة الثالثة: مناقشة الأسباب الميكانيكية لفساد المواد الغذائية.
  - المجموعة الرابعة: مناقشة الفساد بسبب الحشرات، والقوارض، والطفيليات.
  - المجموعة الخامسة: مناقشة فساد المواد الغذائية بسبب العوامل الطبيعية.
- توجيه مجموعات الطلبة وتشجيعها على التعاون، والعمل بروح الفريق.
- عرض مقرر كل مجموعة النتائج التي تتوصل إليها مجموعته على المجموعات الأخرى لمناقشتها، ثم تدوينها على السبورة.
- تقييم أداء الطلبة.

د- مخزن أو مستودع المواد الكيميائية: يحفظ في هذا المستودع المواد الكيميائية جميعها، مثل مواد التنظيف، والمبيدات، وعند استخدام مخزن أو مستودع المواد الكيميائية يجب مراعاة الأمور الآتية:

١. اختيار مكان بعيد عن المواد الغذائية والمصادر الحرارية في المطبخ.
٢. ترتيب المواد الكيماوية على رفوف في مستودع مغلق ذي تهوية جيدة، وعدم وضع المواد الكيماوية على أرضية المستودع.
٣. أن تكون مواد التنظيف محفوظة في العلب الأصلية وعليها تعليمات الاستعمال.
٤. أن تصرف المواد الكيماوية للأشخاص المعيّنين المدربين على استخدامها.

نشاط (٢-٣)

عد إلى أحد المراجع الصحية في مكتبة المدرسة، واكتب تقريراً عن أنواع المواد الغذائية المناسبة لكل طريقة حفظ، ثم اعرض ما تتوصل إليه على زملائك في الصف.

٢٠٢

ح- تغذية الطعام المطبوخ جيداً، وعدم تركه مكشوفاً، ووضع لاصق مدون عليه التاريخ قبل وضعه في الثلاجة (التبريد أو التجميد).

٢- إعادة تسخين المواد الغذائية المطهورة

عند إعادة تسخين المواد الغذائية المطهورة يجب مراعاة الأمور الآتية:

- أ - عدم خلط المواد الغذائية الخام غير المطهورة مع المواد الغذائية المطهورة سابقاً؛ وذلك لمنع التلوث المتبادل.
- ب- عدم إعادة تسخين المواد الغذائية المجمدة أكثر من مرة، والتخلص من الطعام المتبقي وتجنب تجميده مرة أخرى.

٣- فساد المواد الغذائية

يمكن تعريف فساد المواد الغذائية بأنه أي تغير غير مرغوب فيه يحدث لأي صفة من صفات الغذاء، سواء أكان التغير في صفاته التجارية أم الغذائية. ويمكن معرفة فساد المواد الغذائية بطرق عدّة، منها:

أ - رائحة قوية سيئة للطعام.

ب- لزوجة الطعام.

ج- تلف واضح في أنسجة المادة، وخاصة في اللحوم بأنواعها.

د - اخضرار في أنواع الخبز المختلفة.

هـ- وجود مادة قطنية، وبخاصة على الخضراوات والفواكه.

و - الطعم غير المستساغ أو الحامضي.

ز - لون غير طبيعي، وخاصة في أنواع الألبان المختلفة.

٤- أسباب فساد المواد الغذائية



الشكل (٢-٥): شكل من أشكال البكتيريا الضارة.

٢٠٤

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

### مراعاة الفروق الفردية

#### علاج

– تكليف الطلبة قراءة الموضوع في البيت، ثم مناقشته مع المعلم في الصف.

#### إثراء

– تكليف الطلبة إعداد جدول يبين نوع الفساد وأسبابه، ثم عرضه على زملاء.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: سلم تقدير عددي (٢-٤).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

للمعلم

للطالب

تعدّ العناية بالمواد الغذائية من حيث سلامتها ومواصفاتها الصحية من الأمور الضرورية في حياتنا، وتشمل هذه العناية الشروط والإجراءات الضرورية لإنتاج الطعام، وتجهيزه، وتخزينه، وتوزيعه، وتحضيره. والغذاء الصحيّ هو ذلك الطعام الصالح للأكل الذي أعدّ، وحفظ، ووَزَع بطرق سليمة، وتناوله الإنسان ضمن ظروف صحية سليمة تجنّبه الإصابة بالأمراض والتسممات الغذائية التي يمكن أن تؤدي إلى الوفاة. وعلى كل الأشخاص الذين يتعاملون مع الطعام معرفة المبادئ الأساسية لسلامة المواد الغذائية، ومن أهم هذه المبادئ:

١- تبريد المواد الغذائية المطهورة

عند تبريد المواد الغذائية المطهورة يجب اتباع الأمور الآتية:

- استعمال أوعية زجاجية أو ستانلس ستيل؛ لمنع التسمم الناتج من تفاعل الطعام مع الأوعية المعدنية، مثل الألمنيوم، أو التلك، وخاصة مع الأطعمة الحامضية.
- تبريد الطعام والصلصات الثقيلة بوضعها في أوعية عمقها ٥ سم، أو أقل؛ لتسريع عملية التبريد.
- تبريد الصلصات الخفيفة والطعام السائل بوضعه في أوعية عمقها ٧,٥ سم، أو أقل.
- يترك الأرز حتى يبرد خارج الثلاجة، ثم يحفظ داخلها في أوانٍ لا يزيد عمقها على ١٠ سم حتى تصل البرودة إلى الأجزاء جميعها.
- تقطيع اللحوم الكبيرة إلى قطع أصغر؛ لتسريع عملية تبريدها وإزالة العظم من لحوم الدواجن المطبوخة.
- استعمال حمام مائي أو ماء مع ثلج؛ لتبريد السريع، وذلك بوضع الوعاء الصغير الذي يحتوي على الطعام الساخن داخل الوعاء الكبير الذي يحتوي على الماء والثلج.
- قياس درجة حرارة الطعام المطهون بميزان خاص؛ لضمان أن درجة الحرارة الداخلية والخارجية للطعام متساويتان، وكذلك درجة التبريد من الداخل والخارج قبل وضعه في الثلاجة (التبريد أو التجميد).

٢٠٣

- الأسباب الجرثومية، وهي تشمل البكتيريا والعفن والخمائر
  - البكتيريا: توجد البكتيريا في هيئات كثيرة، فقد تكون نافعة، وقد تكون ضارة، انظر الشكل (٢-٥)، فمنها ما يسبب الأمراض؛ لنموها في جسم الإنسان، وإفرازها مواد سامة في الغذاء، وبعضها له قدرة على مقاومة الحرارة والمواد الكيميائية. وتدخل البكتيريا إلى الخضراوات والفواكه عن طريق الخدوش والشقوق، فتلتفها بسبب نموها وإفرازاتها المتعددة، وتسبب الروائح الكريهة للحوم.
  - العفن: هو فطريات عديدة الخلايا تنمو في الأماكن المظلمة والرطبة، وهي هوائية (لا تعيش من دون أكسجين).
  - الخمائر: كائنات حية وحيدة الخلية، تنمو في الأغذية التي تحتوي على السكريات والنشويات لتحلّلها الأحماض ونقص الرطوبة، وأشهر مظاهر فسادها تخمّر المواد السكرية، وتحوّلها إلى كحول وثاني أكسيد الكربون، إذا كانت الظروف غير هوائية.
- الأسباب الكيميائية: تشمل التغيرات الكيميائية التي تحدث في الغذاء نتيجة إضافة مواد كيميائية للغذاء بقصد حفظه، كما هو الحال في المواد الحافظة أو الملونة، أو نتيجة الخزن، وظروف البيئة، كحدوث التزنخ في الدهون والزيوت عند تعرضها للهواء والرطوبة والحرارة المرتفعة، وقد يؤدي النشاط الأنزيمي إلى تغير في صفات المواد الغذائية في الموز، والتفاح، والبادنجان بعد التقشير.
- الأسباب الميكانيكية: إصابة المواد الغذائية بالجروح والخدوش والكدمات نتيجة تكديس بعضها فوق بعض بكميات كبيرة، ممّا يجعلها غير صالحة، ويؤدي إلى فسادها وتلفها.
- فساد المواد الغذائية بسبب الحشرات والقوارض والطفيليات: تسبب الحشرات والقوارض والطفيليات بفساد الطعام، وذلك بنقل الجراثيم.
- فساد المواد الغذائية بسبب العوامل الطبيعية: يؤدي تعرّض بعض الأغذية للهواء والرطوبة والضوء ودرجة الحرارة إلى التلف والفساد.

٢٠٥

## النتائج الخاصة

- يتعرف الأضرار الناجمة عن فساد المواد الغذائية.
- يحدد أنواع الأحياء الدقيقة المسببة للتسمم الغذائي.
- يبين الأمراض التي تنتقل عن طريق الطعام.
- يعدد الأمور التي يجب مراعاتها لتجنب الإصابة بالمرض.

## المفاهيم والمصطلحات

الأحياء الدقيقة، التسمم الغذائي.

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التدريس المباشر / أسئلة وأجوبة

- تخطيط المعلم لموضوع الدرس، وتحديد النتائج، ثم تدوينها على السبورة.
- التمهيد للموضوع بطرح الأسئلة الآتية:
  - في حال تناولت طعاماً فاسداً، ما الأعراض التي تظهر عليك؟
  - ما المقصود بالأحياء الدقيقة؟
  - هل الأحياء الدقيقة جميعها تسبب تسمماً غذائياً؟
  - إذا كان هناك أنواع من البكتيريا ضارة بالإنسان، فهل توجد بكتيريا نافعة؟
  - اذكر ثلاثة أمراض تنتقل عن طريق الطعام؟
  - كيف يمكن تجنب الأمراض التي تنتقل عن طريق الطعام؟
- الاستماع إلى إجابات الطلبة، ومناقشتها، ثم تدوين الصحيح منها على السبورة.

التعلم عن طريق النشاط / زيارة ميدانية

- التنسيق مع قيم مختبر الأحياء في المدرسة.
- اصطحاب الطلبة في زيارة إلى المختبر.
- تجهيز قيم المختبر شرائح مجهرية تحوي أنواعاً من البكتيريا.
- إتاحة الفرصة أمام الطلبة لمشاهدة هذه الشرائح المجهرية.
- مناقشة الطلبة فيما يشاهدونه، وتعزيز معلوماتهم.

التعلم عن طريق النشاط / التدريب

- تكليف الطلبة -ضمن مجموعات- تنفيذ النشاط (٢-٤)، وذلك بالبحث في كتب متخصصة عن الإجراءات التي يجب اتباعها عند حدوث تسمم غذائي.
- تدوين هذه الإجراءات في دفاترهم، ثم عرضها على زملاء.
- إدارة المعلم النقاش، وتصويب الأخطاء، وتقويم الأداء.

## ٥- الأضرار الناجمة عن فساد المواد الغذائية

يؤدي التصنيع السليم إلى تحقيق جودة المنتج الغذائي وحماية أثناء التداول، وإذا حصل أي نقص أو إهمال في أثناء ذلك فإنه قد يؤدي إلى تلف الغذاء وفساده، ويسبب أمراضاً عدّة للإنسان الذي يستهلكها بسبب الإصابة بالتسمم الغذائي. و يعرف التسمم الغذائي بأنه حدوث مرض للإنسان نتيجة تناول غذاء فاسد أو ملوث، وتتعدد الأضرار الناجمة عن فساد الغذاء، ولكن أبرزها التسممات الغذائية التي تسببها الجراثيم، و التسممات الناجمة عن الأسباب الكيميائية. وسوف نوضح هذه الأسباب على النحو:

١ - التسممات الناجمة عن الأسباب الجرثومية (الأحياء الدقيقة): يمكن تقسيمها حسب طبيعة التسمم إلى ثلاث مجموعات، هي:

١. التسمم عن طريق المكروبات العنقودية: يظهر هذا النوع من التسمم بعد تناول طعام ملوث بالأبواغ العنقودية التي تنتج مواد سامة في الغذاء، وأكثر الأغذية التي تنتقل عن طريقها هي اللحوم والدواجن والأسماك، وبعد الإنسان المريض أو الحامل للميكروب مصدر هذا المرض، وقد يصل الميكروب إلى الطعام عن طريق السعال، أو العطس، أو ملامسة الطعام أثناء تحضيره وتقديمه، ومن أعراض هذا النوع من التسمم قيء، حاد وإسهال، وآلام في البطن. وللوقاية من هذا التسمم الغذائي لابد من مراعاة أسس النظافة والتقيّد بالطرق السليمة لتداول الأطعمة

وتحضيرها وحفظها، والتأكد من حصول العاملين تذكاراً على العاملين في الأغذية عمل فحص دوري كل ستة أشهر.

٢. التسمم السالمونيلا: يعدّ هذا النوع من أكثر أنواع التسممات انتشاراً، وهو ينتج من تناول الغذاء المحتوي على الميكروب الذي يلوّث الطعام بالسالمونيلا بوساطة الذباب والقوارض، أو من شخص مريض، أو حامل للميكروب يعمل في مجال تحضير الطعام وتقديمه، وتنتقل العدوى من اللحوم والأسماك والدواجن والحليب ومشتقاته نتيجة عدم الطهو الكافي أو تلوثها بعد طهوها، أو بسبب غياب

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## مراعاة الفروق الفردية

### علاج

### إثراء

– تكليف الطلبة إحضار صور توضح شكل الأحياء الدقيقة، ثم لصقها على لوحة جدارية تعلق في مكان بارز من الغرفة الصفية.

## استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: سلم تقدير عددي (٢ - ٤).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

## مصادر التعلم

للمعلم

للطالب

### تذكر

تذكر أن الأطعمة التي تبدو جيدة المظهر والرائحة وتميز بطعم لذيذ قد تسبب لك المرض؛ بسبب تلوثها.

الإجراءات الصحية السليمة، وأبرز أعراض هذا النوع من التسمم مغص حاد وإسهال وقيء وارتفاع في درجة الحرارة وصداع وآلام في الأطراف.

٣- التسمم البوتيوليني: يعدّ هذا النوع من أخطرها، فقد تصل نسبة الوفيات إلى ١٠٠٪، ويحدث عادة في أطعمة المعلبات القليلة الأحماض وغير المعقمة جيداً، وبخاصة معلبات اللحوم والأسماك والدواجن، ويمكن الوقاية بحفظ الأطعمة بحموضة، ومراقبة صناعة المعلبات، وأبرز الأعراض التي تحدث للمصاب مغص، وقيء، وصعوبة في البلع والتنفس وشلل العضلات.

٤- الحمى المالطية (داء البروسيلة Brucellosis): تسببها جرثومة البروسيلة التي تعيش في أنسجة المواشي، وتنتقل إلى الإنسان عند تناول لحوم المواشي المصابة أو ألبانها، وتسبب الجرثومة أعراضاً للمصاب، منها ارتفاع درجة الحرارة، وآلام في المفاصل، وقيء، وشعور بالإعياء، ويمكن الوقاية من الإصابة بالمرض بمعالجة المواشي المصابة، وغلي الحليب ومنتجاته، قبل تناولها، وطهي اللحوم جيداً.

ب- التسممات الناجمة عن الأسباب الكيميائية: يحدث بسبب تناول الإنسان مواد تحتوي على مبيدات حشرية، أو مواد التنظيف أو أكاسيد أواني الطبخ، إذ تظهر أعراضه خلال دقائق، وتظهر أعراض حدوث التسمم الكيميائي بوجود حكة، وضيق صدقة العين، وسرعة التنفس، و سرعة ضربات القلب، وتعرّق، وغثيان، وقيء، وآلم في البطن، وزوغان في الإبصار، وصداع، وتشنجات.

٦- الأمراض التي تنتقل عن طريق الطعام

تنتقل هذه الأمراض عن طريق تناول الأطعمة الملوثة بالبكتيريا والطفيليات المسببة للمرض، أو السموم الطبيعية الموجودة في بعض النباتات، كالفطر، وبعض الحيوانات، والماكولات البحرية، كالمحار، أو المواد الكيميائية المؤذية، كالبيدات الحشرية، والمعادن، مثل النحاس. وعادة تبدأ هذه الأعراض بعد ساعات عدّة إلى يومين من تناول الطعام الملوث، وتشمل عادة

٢٠٧

الغثيان، وآلاماً في المعدة والبطن. وهناك عدد من الأمور التي يجب مراعاتها لتجنب الإصابة بالمرض يمكن إيجازها في ما يأتي:

- أ - طبخ الطعام في درجة ٧٢°س مدة دقيقتين، أو في درجة ٧٥°س مدة دقيقة واحدة).
- ب- تقديم الطعام المطبوخ مباشرة.
- ج- حفظ الطعام خارج نطاق درجة الحرارة الخطرة (٥°س - ٦٠°س).
- د - التأكد من تغليف الأطعمة، ووضع التاريخ و اليوم على الغلاف قبل التخزين.
- هـ - تجنب تلوث الأطعمة النيئة والأطعمة المطبوخة.
- و - غسل الأيدي جيداً قبل إعداد الطعام وبعد الانتهاء من إعدادها أيضاً.
- ز - حماية الأطعمة من الحشرات والغبار والطيور والحيوانات الأليفة.

### نشاط (٢-٤)

أبحث ضمن مجموعتك في كتب متخصصة عن الإجراءات التي يجب اتباعها عند حدوث تسمم غذائي، ثم دون ذلك في دفترتك، واعرضه على طلاب صفك.

٢٠٨

## النتائج الخاصة

- يتعرف مخلل الخيار والفقوس، وأسس إعدادة.
- يتعرف خطوات إعداد مخلل الخيار والفقوس.
- يجيز المواد اللازمة لإعداد مخلل الخيار والفقوس.
- يعد مخلل الخيار والفقوس.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التدريس المباشر/ أسئلة وأجوبة

- التمهيد للتمرين بطرح الأسئلة الآتية:
- هل يعد التخليل من طرائق حفظ الأطعمة؟
- هل يمكن حفظ الأطعمة جميعها بالتخليل؟
- هل سبق أن رأيت والدتك في البيت تعمل المخلل؟
- ما المواد التي تضاف إلى الخضراوات عند عمل المخلل؟
- اذكر خمسة أصناف من المخلل.
- برأيك، هل للأحياء الدقيقة (البكتيريا) دور في تخليل الخضراوات؟
- الاستماع إلى إجابات الطلبة، ومناقشتها، ثم تدوين الصحيح منها على السبورة.

## التعلم عن طريق النشاط/ التدريب

- تنفيذ التمرين (٢-١) المتعلق بمخلل الخيار والفقوس كما يأتي:
- تجهيز المشغل بالأدوات والمواد اللازمة لتنفيذ التمرين.
- تنفيذ المعلم التمرين.
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات عمل، وتعيين مقرر لكل منها.
- تكليف المجموعات تنفيذ التمرين حسب خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي، في نصف ساعة.
- متابعة المعلم المجموعات في أثناء العمل، وإرشادها، وتصويب الأخطاء إن وجدت.
- حث المعلم مجموعات الطلبة على التعاون، والعمل بروح الفريق.
- عرض مقرر كل مجموعة النتائج التي توصل إليها مجموعته على المعلم لتقويمها.
- حفظ المنتج حسب الأسس المتبعة لحين التقديم.
- تكليف الطلبة تنظيف المشغل، وإعادة الأدوات إلى أماكنها.

## النتائج العملية

أن يعد مخلل الخيار والفقوس.

## المعلومات النظرية

التخليل هو طريقة من طرق حفظ الخضراوات مدة طويلة باستخدام المحلول الملحي، انظر الشكل (١). ويحتوي الخيار والفقوس على نسبة كبيرة من الماء، ويقدم بوصفه مقبلات إلى جوار كثير من الأطباق، وأحياناً يدخل في إعداد بعض الأطباق الساخنة أو الباردة.

## المقادير

- كيلو غرام من الخيار أو الفقوس.
- ملعقتا ملح مائدة لكل لتر ماء.
- نصف ملعقة صغيرة من السكر.
- خل وليمون بمقدار ملعقة مائدة.
- زيت بمقدار ملعقة مائدة.
- فلفل حار وثوم اختياري حسب الرغبة.
- ماء بمقدار نصف لتر.

## التجهيزات اللازمة

- مرطبان (وعاء زجاجي أو بلاستيكي).
- سكين خضراوات.
- لوح تقطيع.
- جاط.
- ملعقة.
- كوب معياري.



الشكل (١): مخلل الخيار والفقوس.

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

### مراعاة الفروق الفردية

#### علاج

– تكليف الطلبة تنفيذ التمرين في البيت بمساعدة أحد أفراد الأسرة.

#### إثراء

– تكليف الطلبة إعداد قائمة تتضمن أسماء أصناف أخرى من المخللات المشهورة: عربياً، وعالمياً.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: سلم تقدير عددي (٢-٥).

#### التكامل الأفقي

#### التكامل الرأسي

#### مصادر التعلم

للمعلم

للطالب

#### خطوات تنفيذ التمرين

- 1- أزل زهرة الخيار أو الفقوس.
- 2- اغسل الخيار جيداً، ثم اعمل شقاً طويلاً في الثمرة.
- 3- عقم المرطبان.
- 4- اغل الماء المراد استخدامه في التخليل، واتركه حتى يبرد.
- 5- أضف الملح والسكر والخل والليمون إلى الماء، وقبّه جيداً حتى يذوب الملح.
- 6- ضع الخيار في المرطبان، وأضف إليه المحلول الملحي حتى يصل مستواه إلى أسفل فوهة المرطبان بنحو سنتيمتر واحد.
- 7- أضف الزيت وأغلق المرطبان، من غير إحكام؛ للسماح للغازات المتصاعدة بالخروج، وبخاصة أول أسبوع.

#### تمرين عملي

أعدّ مجلّ الخيار أو الفقوس باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

٢١٠

#### معايير التقويم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	أزلت زهرة الخيار أو الفقوس.				
٣	غسلت الخيار جيداً، ثم عملت شقاً طويلاً في الثمرة.				
٤	عقمت المرطبان.				
٥	غليت الماء المراد استخدامه في التخليل، وتركته إلى أن يبرد.				
٦	أضفت الملح والسكر والخل والليمون إلى الماء، وقبّته جيداً حتى ذاب الملح.				
٧	وضعت الخيار في المرطبان، وأضفت إليه المحلول الملحي حتى وصل مستواه إلى أسفل فوهة المرطبان بنحو سنتيمتر واحد.				
٨	أضفت الزيت، وأغلقت المرطبان، من غير إحكام؛ للسماح للغازات المتصاعدة بالخروج، وبخاصة أول أسبوع.				
٩	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جداً (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

٢١١

## النتائج الخاصة

- يتعرف أسس تجفيف الأعشاب المختلفة.
- يتعرف خطوات تجفيف الأعشاب المختلفة.
- يجهز المواد اللازمة لتجفيف الأعشاب.
- يجفف الأعشاب المختلفة.

## المفاهيم والمصطلحات

الزيوت الطيارة، المنثول.

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التدريس المباشر/ أسئلة وأجوبة

- التمهيد للتمرين بطرح الأسئلة الآتية:
  - بناءً على معرفتك السابقة، ما طرائق التجفيف؟
  - هل سبق أن رأيت والدتك تقوم بتجفيف الملوخية؟
  - اذكر أنواعاً أخرى من الخضراوات التي يمكن تجفيفها.
- الاستماع إلى إجابات الطلبة، ومناقشتها، وتلخيصها، ثم تدوين الصحيح منها على السبورة.

## التعلم عن طريق النشاط/ التدريب

- تنفيذ التمرين (٢-٢) المتعلق بتجفيف الأعشاب (النعناع) كما يأتي:
  - تجهيز المشغل بالأدوات والمواد اللازمة لتنفيذ التمرين.
  - تنفيذ المعلم التمرين.
  - تقسيم الطلبة إلى مجموعات عمل، وتعيين مقرر لكل منها.
  - تكليف المجموعات تنفيذ التمرين.
  - متابعة المعلم المجموعات في أثناء العمل، وتوجيهها، وتصويب الأخطاء إن وجدت.
  - حث المعلم مجموعات الطلبة على التعاون، والعمل بروح الفريق.
  - عرض مقرر كل مجموعة النتائج التي تتوصل إليها مجموعته على المعلم لتقويمها.
  - حفظ المنتج حسب الأسس المتبعة لحين التقديم.
  - تكليف الطلبة تنظيف المشغل، وإعادة الأدوات إلى مكانها.

تمرين (٢-٢) تجفيف الأعشاب (النعناع) (Dry Herbs)

## النتائج العملية

أن يجفف النعناع.

## المعلومات النظرية

يتميز النعناع المجفف بحسن طعمه ورائحته الطيبة، وذلك لاحتوائه على الزيوت الطيارة، مثل المنثول المتميز بفوائده الكثيرة، ويدخل النعناع في إعداد كثير من الأطباق، وبخاصة السلطات والمقبلات، انظر الشكل (١).



الشكل (١): النعناع المجفف.

## المقادير

• حزمة واحدة من النعناع.

## التجهيزات اللازمة

• صينية المنيوم.

## خطوات تنفيذ التمرين

- ١- أزل الأجزاء غير السليمة من النعناع، واستبعد النباتات الغريبة.
  - ٢- اغسل النعناع بالماء البارد جيداً.
  - ٣- جفف النعناع من بقايا ماء التنظيف والتعقيم.
  - ٤- ابسط قطعة القماش في الصينية، وضع أوراق النعناع عليها، ثم ضعها في مكان جاف، بعيداً عن أشعة الشمس.
  - ٥- قلب النعناع يومياً مرة واحدة.
  - ٦- غطّ النعناع ليلاً بقطعة من القماش؛ لمنع سقوط الندى عليه.
- احفظ النعناع في أوعية بعيدة عن الرطوبة.

٢١٢

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

## مراعاة الفروق الفردية

## علاج

– تكليف الطلبة تنفيذ التمرين في البيت بإشراف أحد أفراد الأسرة.

## إثراء

– تكليف الطلبة إعداد قائمة تتضمن أسماء أصناف أخرى من الأعشاب المستخدمة في المطبخ، ثم عرضها أمام زملائهم في الصف.

## استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: سلم تقدير (٢-٦).

## التكامل الأفقي

## التكامل الرأسي

## مصادر التعلم

للمعلم

للطالب

## ملحوظات مهمة

- يجب غسل أوراق النعناع وتعقيمها قبل تجفيفها، وذلك للتخلص من الأتربة.
- يمكن تجفيف النعناع قبل قطف الأوراق من السيقان.
- حفظ النعناع من دون اكتمال جفافه من الرطوبة في غلبة مغلقة يؤدي إلى تعفنه.

## تمرين عملي

جفف النعناع باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابق.

## معايير التقويم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	أزلت الأجزاء غير السليمة من النعناع، واستبعدت النباتات الغريبة.				
٣	غسلت النعناع بالماء البارد، وعقمته جيدًا، وجففته من بقايا الماء؛ للمحافظة على لونه وطعمه.				
٤	جففت النعناع من بقايا ماء التنظيف والتعقيم.				
٥	بسطت قطعة القماش في الصينية، ووضعت أوراق النعناع عليها، ثم وضعتها في مكان مشمس.				
٦	قلبت النعناع مرة واحدة يوميًا.				
٧	غطيت النعناع ليلاً بقطعة من القماش؛ لمنع سقوط الندى عليه.				
٨	حفظت النعناع في أوعية محكمة الإغلاق بعيدًا عن الرطوبة.				
٩	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جدًا (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

## أخطاء شائعة



## النتائج الخاصة

- يتعرف مربى التفاح.
- يتعرف خطوات إعداد مربى التفاح.
- يجهز المواد اللازمة لإعداد مربى التفاح.
- يعد مربى التفاح.

## المفاهيم والمصطلحات

التسكير، الريم.

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

التعلم عن طريق النشاط/ التدريب

- تنفيذ التمرين (٢-٣) المتعلق بمربى التفاح كما يأتي:
- ذكر المعلم نبذة عن مربى التفاح ومكوناته وفوائده في فصل الشتاء، خاصة في وجبة الإفطار (تزويد الجسم بالسكريات والفيتامينات).
- تكليف الطلبة تأمل الشكل (١) في التمرين (٢-٣).
- تجهيز المشغل والأدوات والمواد الأولية اللازمة لتنفيذ التمرين، حسب عدد الطلبة، قبل بدء حصة التدريب العملي.
- تنفيذ المعلم التمرين أمام الطلبة.
- تقسيم الطلبة إلى مجموعات عمل، وتعيين مقرر لكل منها.
- تكليف الطلبة تنفيذ التمرين العملي على النحو الآتي:
- تجهيز كل مجموعة المواد كاملة حسب المقادير اللازمة لتنفيذ التمرين.
- حث المعلم مجموعات الطلبة على التعاون، والعمل بروح الفريق.
- تكليف كل مجموعة تنفيذ خطوات التمرين.
- تقويم المجموعات في أثناء العمل، وتوجيهها.
- عرض مقرر كل مجموعة النتائج التي تتوصل إليها مجموعته على المعلم لتقويمها.
- حفظ المنتج حسب الأسس المتبعة لحين التقديم.
- تكليف الطلبة تنظيف المشغل، وإعادة الأدوات إلى مكانها.

## النتائج العملية

أن يعد مربى التفاح.

## المعلومات النظرية

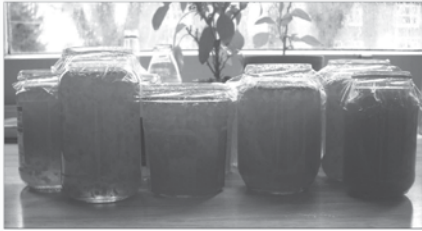
التسكير هو طريقة من طرق حفظ الفواكه مدة طويلة باستخدام المحلول السكري المركز، ويعد مربى التفاح من المربيات المحببة، وتكسب مادة البكتين الموجودة في التفاح المرئي قواماً لزجاً، لذا يجب اختيار الفاكهة الكاملة النضج العالية الجودة، انظر الشكل رقم (١).

## المقادير

- كيلو غرام تفاح.
- عصير ليمون بمقدار ملعقة طعام مائدة.
- سكر بمقدار ٥٠٠ غرام.
- ماء بمقدار ٢٥٠ مليليتراً.

## التجهيزات اللازمة

- مرطبان.
- سكين.
- لوح تقطيع.
- حاظ.
- ملعقة.
- كوب معياري.
- ميزان.



الشكل (١): مربى التفاح.

٢١٤

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى



١- اغسل التفاح، وقشره، وأزل البذور وجيوب البذور، ثم قطع كل حبة أربعة أجزاء، انظر الشكل رقم (٢)، واغمرها في ماء بارد؛ حتى لا يتغير لونه.  
٢- عقم المرطبان بالماء الساخن.  
٣- ضع التفاح في طنجرة، وأضف إليه ٢٥٠ مليلترًا من الماء.

الشكل (٢): شكل تقطيع التفاح.



٤- ضع الطنجرة على النار حتى يصبح التفاح ليّنًا ومتماسكًا.  
٥- أخرج التفاح من الماء، وضعه في وعاء عميق.  
٦- أضف السكر وعصير الليمون إلى ماء السلق المتبقي، واتركه على النار حتى يصبح قوام القطر كثيفًا، انظر الشكل (٣).  
٧- أضف التفاح إلى القطر، واتركه على نار هادئة حتى ينخن المزيج، ثم ضعه جانبيًا.  
٨- عتب المرئي الساخن في المرطبان، وأغلقه إغلاقًا محكمًا.  
٩- احفظ المرئي في مكان بارد وجاف.

الشكل (٣): القطر الكثيف.

ملحوظات مهمّة

- يجب اختيار الفواكه الناضجة والطازجة والسليمة لإعداد المرئي.
- يجب المحافظة على وضع التفاح المقشر في الماء البارد؛ وذلك لمنع تغير اللون (الأكسدة).
- يجب نزع الرغوة (الريم) عن سطح المرئي أثناء الغليان.
- يجب حفظ المرئي ساخنًا في مرطبان معقم ومحكم الإغلاق.
- يجب عدم تعريض المرئي للماء، أو لأي من مسببات التلوث في أثناء التعبئة أو الاستخدام أو التخزين.

٢١٥

مراعاة الضروك الفردية

علاج

– تكليف الطلبة تنفيذ التمرين في البيت بمساعدة أحد أفراد الأسرة.

إثراء

– تكليف الطلبة إعداد قائمة تتضمن أسماء المربيات، وأنواعها، ومكوناتها، ثم عرضها على زملائهم في الصف.

استراتيجيات التقويم وأدواته

- استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.
- أداة التقويم: سلم تقدير عددي (٧-٢).

التكامل الأفقي

التكامل الرأسي

مصادر التعلّم

للمعلم

للطالب

تمرين عملي

أعدّ مربى التفاح بالتتابع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

معايير التقويم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أدائك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يديّ بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	غسلت التفاح، وقشرته، وأزلت البذور وجيوب البذور، ثم قطعته إلى أرباع، وغمرته في الماء البارد حتى لا يتغير لونه.				
٢	عقمت المرطبان بالماء الساخن.				
٣	وضعت التفاح في طنجرة، وأضفت إليه ٢٥٠ مليلترًا من الماء.				
٤	وضعت الطنجرة على النار حتى أصبح التفاح ليّنًا ومتماسكًا.				
٥	أخرجت التفاح من الماء، ووضعت في وعاء عميق.				
٦	أضفت السكر وعصير الليمون إلى ماء السلق المتبقي، وتركته على النار حتى أصبح قوام القطر كثيفًا.				
٧	أضفت التفاح إلى القطر، وتركته على نار هادئة حتى تُنخن المزيج، ثم وضعت جانبيًا.				
٨	عبأت المرئي الساخن في المرطبان، وأغلقته إغلاقًا محكمًا، وحفظته في مكان بارد وجاف.				
٩	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيّد جدًا (٣) جيّد (٤) بحاجة إلى تحسين.

٢١٦

## النتائج الخاصة

- يتعرف أسس تجميد اللحوم.
- يتعرف خطوات تجميد اللحوم.
- يجيز المواد اللازمة لتجميد اللحوم.
- يجمد اللحوم.

## المفاهيم والمصطلحات

## السلامة المهنية

## استراتيجيات التدريس وإدارة الصف / المشغل

## التعلم عن طريق النشاط/ التدريب

- تنفيذ التمرين (٢-٤) المتعلق بتجميد اللحوم الحمراء والدواجن والأسماك كما يأتي:
- تجهيز المشغل والأدوات والمواد الأولية اللازمة لتنفيذ التمرين، حسب عدد الطلبة، قبل بدء حصة التدريب العملي.
- تنفيذ المعلم التمرين أمام الطلبة.
- تقسيم الطلبة إلى ثلاث مجموعات، وتعيين مقرر لكل منها.
- تكليف الطلبة تنفيذ التمرين العملي على النحو الآتي:
- تجهيز كل مجموعة المواد كاملة حسب المقادير اللازمة لأداء التمرين.
- حث المعلم مجموعات الطلبة على التعاون، والعمل بروح الفريق.
- تقويم المجموعات في أثناء العمل، وتوجيهها.
- توجيه مجموعات الطلبة إلى تدوين التاريخ على أكياس الحفظ.
- عرض مقرر كل مجموعة النتائج التي تتوصل إليها مجموعته لمناقشتها.
- حفظ الطلبة المنتج بالمجمدة في درجة حرارة (-١٨°س).
- تكليف الطلبة تنظيف المشغل، وإعادة الأدوات إلى مكانها.

## تمرين (٢-٤) تجميد اللحوم الحمراء والدواجن والأسماك (Frozen Meats)

## النتائج العملية

أن يجمد اللحوم الحمراء والدواجن والأسماك.

## المعلومات النظرية

التجميد طريقة من طرق حفظ المواد الغذائية مدة طويلة في درجة حرارة (-١٨°س)، أو أقل من ذلك، ويفقد تجميد اللحوم وحفظها بهذه الطريقة اللحوم بعض عناصر الغذاء، وأحياناً يغير طعمها.

## المقادير

- كيلو غرام من لحمه الخروف الطازجة بعظمها.
- كيلو غرام من شرائح لحم العجل.
- دجاجة.
- كيلو غرام من السمك.

## التجهيزات اللازمة

- أكياس نايلون.
- قلم.
- طبع لاصقة.

## خطوات تنفيذ التمرين

أولاً: تجميد اللحم مع عظمه

- ١- تقطع اللحم حسب الطلب.
- ٢- ترتب قطع اللحم في أكياس البلاستيك على نحو منبسط.
- ٣- أفرغ الهواء قدر الإمكان، وأغلق الأكياس بإحكام.
- ٤- اكتب تاريخ الحفظ على الكيس، واحفظه في المجمدة.

٢١٧

## إجابات الأسئلة الواردة في المحتوى

### مراعاة الضرووق الفردية

#### علاج

– تكليف الطلبة تنفيذ التمرين في المنزل بمساعدة أحد أفراد الأسرة.

#### إثراء

– تكليف الطلبة كتابة تقرير عن استخدام النيتروجين السائل في عمليات تجميد المواد الغذائية، ثم عرضه على زملائهم في الصف.

### استراتيجيات التقويم وأدواته

– استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

– أداة التقويم: سلم تقدير عددي (٢-٨).

### التكامل الأفقي

### التكامل الرأسي

### مصادر التعلم

للمعلم

للطالب

#### ثالثاً: تجميد الدواجن



الشكل (١): تغليف الدجاج قبل التجميد.

- ١- قَطِّع الدجاج حسب الطلب.
- ٢- رَتِّب قطع الدجاج في أكياس البلاستيك على نحوٍ منبسط.
- ٣- أفرغ الهواء قدر الإمكان، وأغلق الأكياس بإحكام، انظر الشكل رقم (١).
- ٤- اكتب تاريخ الحفظ على الكيس، واحفظه في المجمدة.

#### ثالثاً: تجميد السمك



الشكل (٢): تغليف السمك قبل التجميد.

- ٥- نَظِّف السمك، وقطعه حسب الطلب.
- ٦- رَتِّب قطع السمك في أكياس البلاستيك على نحوٍ منبسط.
- ٧- أفرغ الهواء قدر الإمكان، وأغلق الأكياس بإحكام.
- ٨- اكتب تاريخ الحفظ على الكيس، واحفظه في المجمدة، انظر الشكل (٢).

#### ملحوظات مهمة

- تحفظ اللحوم الحمراء في درجة حرارة (١٨-°س) مدة (٢-٩) أشهر.
- يحفظ الدجاج في درجة حرارة (١٨-°س) مدة (٦-١٢) شهراً.
- يحفظ السمك في درجة حرارة (١٨-°س) مدة (١-٣) أشهر.

#### تمرين عملي

جهِّز اللحوم الحمراء والدواجن والأسماك، واحفظها باتباع خطوات تنفيذ التمرين السابقة.

٢١٨

#### معايير التقويم

بعد الانتهاء من أداء التمرين العملي قيم أداءك عن طريق سلم التقدير الآتي:

الرقم	عناصر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتديت ملابس العمل، وغسلت يدي بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	قَطَّعت اللحوم حسب الطلب.				
٣	رَتِّبت قطع اللحم في أكياس البلاستيك على نحوٍ منبسط.				
٤	أفرغت الهواء قدر الإمكان، وأغلق الأكياس بإحكام.				
٥	كتببت تاريخ الحفظ على الأكياس، وحفظتها في المجمدة.				
٦	نظفت مكان العمل والمعدات والأدوات، وحفظتها في المكان المخصص لها.				

(١) ممتاز (٢) جيد جداً (٣) جيد (٤) بحاجة إلى تحسين.

٢١٩



# الملاحق

منهاجي  
متعة التعليم الهادف





# ملحق



منهاجي  
متعة التعليم الهادف



## إجابات الأسئلة

المستوى الثالث



١-

(١) أ - السلطات البسيطة.

ب- سلطات البطاطا.

ج- السلطات التي تقدم قبل الوجبة.

د - السلطات المصاحبة للوجبة.

(٢) أ - قبل الوجبة.

ب- مع الوجبة.

ج- بعد الوجبة.

د - بدلاً عن الوجبة.

(٣) أ - السلطات البسيطة.

ب- السلطات التي تقدم بعد الوجبة.

ج- السلطات المركبة.

د - السلطات الخضراء.

(٤) أ - السندويشات البسيطة.

ب- سندويشات الشواية.

ج- السندويشات المفتوحة الوجه.

د - سندويشات الوربات.

٢- شرائح التوست الأبيض، المايونيز، الخس، صدر الدجاج المسلوق، مخلل الخيار، البندورة، الجبنة الصفراء، لحم البقر.

٣-

أ - تجهيز المواد والمقادير كاملة.

ب- وضع البطاطا والجوز والبازيلاء والفاصوليا أو اللوبيا والمايونيز في وعاء عميق، ثم إضافة الملح والفلفل الأبيض

وعصير الليمون والخل.

ج- خلط المواد جميعها بلطف حتى تتجانس.

د - سكب السلطة في وعاء التقديم على أوراق الخس.

هـ - وضع شرائح البيض الدائرية على سطح السلطة.

و - حفظ السلطة المغطاة في الثلاجة لحين الاستعمال.

-٤

- أ - وضع البيض مع الخل والخردل والملح في وعاء.  
ب- خفق الصفار والمواد السابقة بعضها مع بعض جيداً.  
ج- إضافة البيض إلى المزيج السابق على صورة خيط رفيع ببطء مع الخفق السريع.  
د - وضع المايونيز في وعاء الحفظ، وتغطيته بقطعة بلاستيك، ثم حفظه في الثلاجة لحين الاستعمال.

-٥

- أ - عدم ترك السندويشات خارج الثلاجة أكثر من ساعة واحدة؛ حتى لا تفسد، وتتسبب في حدوث تسمم غذائي.  
ب- إضافة صفار البيض إلى بعض أنواع الصلصات من أجل تماسك الصلصة، وإعطاء نكهة لها.

-٦

- أ - المستحلبات المؤقتة:  
خليط بسيط مؤقت من المواد ينفصل بعضه عن بعض بعد رجه وخلطه.  
ب- المستحلبات الدائمة:  
هي خليط بسيط دائم من المواد لا ينفصل بعضه عن بعض، لأنه يحتوي على مح البيض.

-١

ضع دائرة حول رمز الإجابة الصحيحة:

- (١) ب- العظام.
- (٢) ب- التوابل والأعشاب.
- (٣) ج- (٨-١٠) سم.
- (٤) د - (٦-٨) ساعات.
- (٥) أ - (٣-٤) ساعات.
- (٦) ب- (٣٠-٤٥) دقيقة.
- (٧) أ - زبدة وطحين.
- (٨) ب- المعكرونة.
- (٩) ب- قبل الوجبة الرئيسية.

-٢

- أ - لأن الاختيار الخاطئ للبهارات يؤدي إلى تغير اللون والنكهة، ويفضل عدم الإكثار من أنواع البهارات في الطبق الواحد، وتمييز الطبق بنوع واحد من البهارات.
- ب- لأنها تغير اللون.
- ج- حتى لا تؤثر في الطعم النهائي للطبق المراد إعداده من مرق الخضراوات.
- د - لا يوضع المرق في الثلاجة ساخناً؛ حتى لا يفسد، أو يتلف الثلاجة والمواد الموجودة فيها.
- هـ- يُحلل النشا في ماء بارد، لأن الحرارة تعمل على تكثيف النشا، ما يؤدي إلى تكون الكتل غير المرغوب فيها.
- و - حتى لا تؤثر في طعم الصلصة.
- ز - لأن المادة الدهنية تطفو على سطح الشوربات إذا كانت كميتها كبيرة، مما يؤثر في الشكل والنكهة، وتصبح غير مرغوبة، وتعطي دسماً زائداً للشوربة.
- ح - حتى نحصل على الكثافة المناسبة للشوربة، ويكون هنالك تركيز في الطعم والنكهة واللون.
- ط - لكيلا يصبح لونها غامقاً، وحتى لا يتركز طعم الحموضة الموجودة في البندورة، مما يؤثر في الطعم، ويزيد من حموضة المعدة.

-٣

- أ - يعرف المرق بأنه سائل شفاف خفيف (غير سميك) له طعم ونكهة مكتسبة من اللحوم والطيور والأسماك وعظامها، أو من الخضراوات والتوابل.
- ب- مكونات المرق:  
العظم، اللحوم، الأسماك، الدجاج، الخضراوات، البهارات، التوابل.

٤-

- أ - استخدام الخضراوات النشوية عند عدم الاهتمام بلون المرق، مثل البطاطا.  
ب- عدم استخدام الخضراوات ذات الرائحة القوية، مثل الزهرة والخرشوف والأرضي شوكي؛ حتى لا تؤثر في طعم المرق.  
ج- عدم استخدام الخضراوات التي تؤثر في اللون مثل السبانخ والشمندر.

٥-

الخطوات الرئيسة لإعداد المرق الأبيض:

- أ - تقطيع العظام قطعاً متوسطة الحجم (٨-١٠) سم.  
ب - نقع العظام في ماء بارد، للتخلص مما يعكر المرق.  
ج - إخراج العظام من الماء البارد، ثم سلقها في الماء إلى درجة الغليان، ثم تخفيف النار لتصبح هادئة.  
د - إزالة الشوائب عند ظهورها (الزفرة، والریم).  
هـ - إضافة الخضراوات المناسبة بعد إزالة الشوائب.  
و - جعل الماء فوق مستوى العظم وزيادته كلما نقص.  
ز - وضع الطنجرة التي تحوي العظام على نار هادئة حسب الوقت المطلوب.  
ح - تبريد المرق بالسرعة الممكنة، وذلك بوضع الطنجرة داخل حوض ماء بارد، ومراعاة تغيير الماء المحيط كلما زادت درجة حرارته، ثم حفظ المرق في وعاء محكم الإغلاق داخل الثلاجة بعد تبريده، ويمكن تخزينه بطريقة التجميد في درجة حرارة (٨-٢٠°س) تحت الصفر.

٦- عناصر التشخين (التكثيف) هي:  
الطحين، النشا (الذرة، البطاطا، الأرز، الجيلاتين).

٧- أنواع الرو:

الأبيض، الأشقر، البني، وذلك بأن يحمر الطحين حسب اللون المطلوب.

٨- تقدم الصلصات الساخنة حسب نوع الطبق، مثل شرائح اللحوم التي تقدم معها صلصات ذات لون بني، وتوضع كميات قليلة منها على وجه قطعة اللحم، ويمكن إضافتها إلى جانب اللحم على الطبق، ويفضل تقديم الصلصات البيضاء مع أنواع الدواجن والأسماك المختلفة.



١-

- أ - لا يؤكل نيئاً أو محمصاً للتسلية.  
ب - يستخدم بوصفه حشوة في المبرومة.  
ج - يستخدم حشوة في البقلاوة.  
د - يستخدم لتزيين الكنافة النابلسية.  
هـ - يستخدم غطاءً للبوطة العربية.

٢- تحفظ المكسرات مبردة في أوعية محكمة الإغلاق، بعيداً عن الحرارة والرطوبة والضوء، ويمكن حفظها في المجمد مدداً طويلة.

٣-

- أ - حصى البان، الخزاني، الميرمية، الزعتر، الشومر.  
ب - يستخدم الزعتر في حشوة المعجنات، ويوضع على وجه القرص.  
ج - يستخدم إكليل الجبل (حصى البان) في إعداد كل من: البيتزا، والأسماك، واللحوم، والصلصات.

٤-

- أ - يستخدم اللوز في المطبخ المحلي لتزيين المنسف الأردني، كما يستخدم في المطبخ العالمي لإعداد عجينة اللوز.  
ب - يستخدم الفستق الحلبي في المطبخ المحلي لتزيين الحلويات الشرقية وحشوها، وكذلك في المطبخ العالمي.  
ج - يستخدم الصنوبر لتزيين المنسف والمقلوبة وغيرها في المطبخ المحلي، كما يستخدم في إعداد صلصة البستو وحشوة الديك الرومي في المطبخ العالمي.

٥-

- (١) د - أ + ب.  
(٢) ب - الأرز المفلفل.

# ملحق



## إجابات الأسئلة

المستوى الرابع

منهاجي  
متعة التعليم الهادف



١-

- (١) أ - (١٤٪). (٢) د - (٢٪). (٣) أ - عامل رفع.  
(٤) د - (٢٥°س - ٣٠°س). (٥) ج - وضع كمية مناسبة من المواد في الخلاط. (٦) أ - الإكلير.  
(٧) أ - إحماء الفرن قبل الخبز. (٨) أ - مزج غير كافٍ. (٩) د - (١٨°س).

٢-

- أ - وزن المكونات.  
ب - الخلط.  
ج - التخمر.  
د - التدوير (الدحيرة).  
هـ - التجليس (وضع العجينة المقطعة كرات) داخل الفرش.  
و - التسهيل أو التشكيل.  
ز - إراحة العجين بعد التشكيل.

٣-

- أ - قراءة المقادير جيداً، اتباعها خطوة خطوة، حسب الترتيب المطلوب في الوصفة.  
ب - استعمال المواد الأولية من النوعية الجيدة؛ أي يجب أن يكون الطحين أبيض ناعماً، وأن يكون السكر من النوعية الجيدة، ونوع المادة الدهنية مناسباً للوصفة.  
ج - خفق البيض جيداً في حالة الكعكة الإسفنجية، وذلك لإدخال أكبر قدر ممكن من الهواء؛ لأن البيض يساعد على عملية النفخ في الكيك.  
د - اختيار القوالب المناسبة لحجم العجينة بحيث لا تكون أكبر منها ولا أصغر.  
هـ - إحماء الفرن قبل مدة من الخبز، وضع الكيك داخل الفرن في درجة حرارة مناسبة.  
و - عدم ترك الكيك داخل الفرن أكثر من المدة اللازمة؛ لأن ذلك يؤدي إلى جفافه.  
ز - وضع القوالب في الفرن على نحوٍ مناسب؛ لضمان وصول الحرارة إليها بالتساوي.

٤-

- أ - يعرف نضج الكيك عندما يصبح لونه فاتحاً، وعندما ينفصل عن حافات القالب.  
ب - عند الضغط على وسط قالب الكيك بخفة بالإصبع، خاصة القوالب الإسفنجية منه، فإنها ترتد بسرعة، ولا يترك الإصبع أثراً على سطحها.  
ج - إذا وخز الكيك بشوكة أو عود يخرج خالياً من أي أثر للعجينة.

٥-

- أ - البلورية. ب - الكنافة الإسطنبولية. ج - كنافة أصابع.  
د - المبرومة. هـ - بين نارين.

٦-

- أ - تنخيل السكر الناعم دائماً؛ لمنع التكتل.  
ب - استخدام المنخل غير المعدني (النايلون)؛ لمنع تغير لون السكر.  
ج - استعمال وعاء ذي جوانب مستديرة، وينبغي ألا يكون من الألمنيوم، لأنه قد يكسب الحليب لوناً أزرق داكناً.  
د - استمرار التقليب بملعقة خشبية حتى تبرد الكريمة (في حالة الكريمة الدافئة)؛ كي لا تتكون قشرة على سطحها.  
هـ - تقليب المكونات جيداً في أثناء إضافتها بواسطة مضرب السلك؛ لمنع تكون كتل.  
و - وضع الكعكة عند تلبس جوانبها على طبق قطره مساوٍ للكعكة، أو أصغر قليلاً منها؛ للتمكن من تزيينها من الجوانب.

٧-

- أ - اختيار الشوكولاتة التي تكون نسبة عجينة الكاكاو فيها كبيرة.  
ب - استخدام طريقة الحمام المائي لتذويب الشوكولاتة.  
ج - في حالة عدم ذوبان الشوكولاتة تضاف مادة دهنية لتسهيل الذوبان.  
د - تحفظ الشوكولاتة في مكان جاف وبارد.  
هـ - استخدام الشوكولاتة الذائبة مباشرة.  
و - لا تترك الشوكولاتة في الحمام المائي مدة طويلة؛ حتى لا تتكون فيها حبيبات.

٨-

- أ - في أكواب أو صحنون مسطحة.  
ب - على هيئة كرات بنكهات مختلفة، ووضعها في بسكويت خاص بالثلجات.  
ج - على هيئة كرات، ووضعها في صحنون خاصة.  
د - تزيين الثلجات بالصلصات الخاصة، مثل صلصات الفراولة أو المانجا.  
هـ - عمل طبقات من الثلجات مع البسكويت أو الكعكة الإسفنجية.

٩-

- أ - كمية غير كافية من مسحوق الخبيز، ومزج غير كافٍ، وكمية كبيرة من السائل.  
ب - انخفاض نسبة الدهن، وارتفاع نسبة الماء، والعجن أكثر من اللازم.  
ج - كمية سائل قليلة، وكمية مسحوق خبيز كبيرة، وكمية طحين كبيرة.  
د - يستخدم المنخل غير المعدني (النايلون) لتنخيل السكر؛ حتى لا يتغير لونه.  
هـ - تستخدم المثبتات والمستحلبات في الثلجات للمحافظة على قوام البوظة وتماسكها.



- ١- (١) ب - طبيعية. (٢) ج- (١٥ سم). (٣) أ- الداخل أولاً يُخرج أولاً. (٤) ج- (١٨-١٥ سم).
- ٢- أ - الغذاء الصحي: هو ذلك الطعام الصالح للأكل الذي أُعدّ وحفظ ووزع بطرق سليمة، وتناوله الإنسان ضمن ظروف صحية سليمة تجنبه الإصابة بالأمراض والتسممات الغذائية التي يمكن أن تؤدي إلى الوفاة.  
ب- العفن: هو فطريات عديدة الخلايا تنمو في الأماكن المظلمة والرطبة، وهي هوائية لا تعيش من دون الأكسجين.
- ٣- يفضل تقديم الطعام المطبوخ مباشرة عند الانتهاء من الطبخ؛ وذلك تجنباً لتلوثه بالجراثيم في حال انخفاض درجة حرارته، وكذلك تجنباً لانخفاض قيمته الغذائية، ولأن طعمه يكون أطيب.
- ٤- أ - توفير غرف تبريد كافية لحفظ المواد الغذائية، حسب درجات الحرارة المناسبة لها (حليب، وألبان، وأجبان، وخضراوات، وفواكه، ولحوم طازجة).  
ب- فصل المواد المطبوخة عن المواد النيئة.  
ج- تغطية المواد جيداً، وعدم حفظها مكشوفة.  
د - فصل الأسماك واللحوم والطيور والخضراوات بعضها عن بعض، وتخزين كل صنف منها بعيداً عن الآخر.  
هـ- استخدام أوعية سهلة التنظيف لحفظ الأغذية.  
و - وضع المواد الثقيلة أسفل الرفوف، والمواد الخفيفة أعلاها.  
ز - مراقبة المواد داخل غرف التبريد والتخزين، وإزالة أي مواد تالفة.  
ح- مراقبة درجات حرارة غرف التبريد والتجميد باستمرار.  
ط- حفظ المواد فوق رفوف تبعد عن الأرض (٢٠) سم.  
ي- حفظ المواد بعيداً عن الضوء (٢٥) سم على الأقل.  
ك- السماح للهواء بالدخول بين المواد، وذلك بعدم تكديس بعضها فوق بعض.  
ل - استخدام قاعدة (الداخل أولاً يُخرج أولاً) لإخراج أي مادة.
- ٥- تعتمد طريقة الحفظ بالتجفيف على تعريض المواد الغذائية لأشعة الشمس؛ لكي تفقد كمية كبيرة من الرطوبة الموجودة فيها، والطريقة الآلية أو الصناعية للتجفيف تتم بواسطة تيار من الهواء الساخن الذي يمر فوقها، والهدف من تجفيف المواد الغذائية هو منع نمو الأحياء الدقيقة أو عوامل الفساد الأخرى.
- ٦- أ - رائحة قوية كريهة للطعام.  
ب- لزوجة الطعام.  
ج- تلف واضح في أنسجة المادة، خاصة اللحوم بأنواعها. د - اخضرار في أنواع الخبز المختلفة.  
هـ- وجود مادة قطنية، خاصة على الخضراوات والفواكه. و - طعم غير مستساغ أو حامضي.  
ز - لون غير طبيعي، خاصة في أنواع الأجبان المختلفة.

# ملحق



## أدوات التقييم

منهاجي  
متعة التعليم الهادف



### المستوى الثالث

ملحق (١-١).

الموضوع: الصلصات الباردة وتبيلات السلطات.

استراتيجية التقويم: الملاحظة.

أداة التقويم: قائمة رصد.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء الدرس النظري: الصلصات الباردة وتبيلات السلطات.

الرقم	مؤشر الأداء	التقدير	
		نعم	لا
١	وضع الصلصات الباردة وتبيلات السلطات.		
٢	وضع المكونات الأساسية للصلصات وتبيلات السلطات المختلفة.		
٣	ميز أنواع المستحلبات المستخدمة في تبيل السلطات.		
٤	ميز أنواع الصلصات وتبيلات السلطات وبعض مشتقاتها واستخداماتها.		
٥	تعاون مع زملائه.		
٦	أدى العمل في الوقت المحدد.		
٧	راعى التعليمات، والتزم بالنظام.		

ملحق (١-٢).

الموضوع: السلطات.

استراتيجية التقويم: الملاحظة.

أداة التقويم: قائمة رصد.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء الدرس النظري: السلطات.

الرقم	مؤشر الأداء	التقدير	
		نعم	لا
١	بين أصناف السلطات تبعاً لمكوناتها.		
٢	وضع أصناف السلطات حسب طريقة تقديمها.		
٣	ميز المواصفات الجيدة للسلطات.		
٤	تعاون مع زملائه.		
٥	أدى العمل في الوقت المحدد.		
٦	راعى التعليمات، والتزم بالنظام.		

ملحق (٣-١).

الموضوع: المقبلات.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير عددي.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء الدرس النظري: المقبلات.

الرقم	مؤشر الأداء	التقدير			
		٤	٣	٢	١
١	ذكر أنواع المقبلات.				
٢	ميز أصناف المقبلات المختلفة.				
٣	أدرک فوائد المقبلات.				
٤	تعاون مع زملائه.				
٥	أدى العمل في الوقت المحدد.				
٦	راعى التعليمات، والتزم بالنظام.				

١- بحاجة إلى تحسين. ٢- جيد. ٣- جيد جداً. ٤- ممتاز.

ملحق (٤-١).

الموضوع: الشطائر.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير عددي.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء الدرس النظري: الشطائر.

الرقم	مؤشر الأداء	التقدير			
		٤	٣	٢	١
١	وضح أصناف الشطائر (السندويشات) وأنواعها.				
٢	ذكر مكونات السندويشات.				
٣	ميز الأجهزة والأدوات المستخدمة في إعداد الشطائر.				
٤	أدرک أسس حفظ الشطائر.				
٥	تعاون مع زملائه.				
٦	أدى العمل في الوقت المحدد.				
٧	راعى التعليمات، والتزم بالنظام.				

١- بحاجة إلى تحسين. ٢- جيد. ٣- جيد جداً. ٤- ممتاز.

ملحق (١-٥).

الموضوع: تمرين إعداد صلصة المايونيز.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير عددي.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد صلصة المايونيز.

يضع المعلم إشارة (أ) في خلية الجدول أسفل خانة مستوى الأداء.

اسم الطالب																			
مستوى الأداء										مؤشر الأداء									
٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١

٤- ممتاز.

٣- جيد جدًا.

٢- جيد.

١- بحاجة إلى تحسين.



ملحق (١-٦).

الموضوع: تمرين إعداد صلصة التارتار.  
استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.  
أداة التقويم: سلم تقدير عددي.  
الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد صلصة التارتار.  
يضع المعلم إشارة (X) في خلية الجدول أسفل خانة مستوى الأداء.

اسم الطالب																			
مستوى الأداء										مؤشر الأداء									
٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١

١- بحاجة إلى تحسين. ٢- جيد. ٣- جيد جداً. ٤- ممتاز.

ملحق (١-٧).

الموضوع: تمرين إعداد صلصة الكوكتيل.  
استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.  
أداة التقويم: سلم تقدير عددي.  
الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد صلصة الكوكتيل.  
يضع المعلم إشارة (X) في خلية الجدول أسفل خانة مستوى الأداء.

اسم الطالب																			
مستوى الأداء										مؤشر الأداء									
٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١

١- بحاجة إلى تحسين. ٢- جيد. ٣- جيد جداً. ٤- ممتاز.

## الوحدة الأولى المأكولات الباردة.

## أدوات التقويم (٣م)

### ملحق (١-٨).

الموضوع: تمرين إعداد صلصة الريمولاد.  
استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.  
أداة التقويم: سلم تقدير عددي.  
الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد صلصة الريمولاد.  
يضع المعلم إشارة (X) في خلية الجدول أسفل خانة مستوى الأداء.

اسم الطالب																								
مستوى الأداء					مستوى الأداء					مستوى الأداء					مستوى الأداء					مستوى الأداء				
٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	

١- بحاجة إلى تحسين. ٢- جيد. ٣- جيد جداً. ٤- ممتاز.

### ملحق (١-٩).

الموضوع: تمرين إعداد صلصة الخل.  
استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.  
أداة التقويم: سلم تقدير عددي.  
الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد صلصة الخل.  
يضع المعلم إشارة (X) في خلية الجدول أسفل خانة مستوى الأداء.

اسم الطالب																								
مستوى الأداء					مستوى الأداء					مستوى الأداء					مستوى الأداء					مستوى الأداء				
٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	

١- بحاجة إلى تحسين. ٢- جيد. ٣- جيد جداً. ٤- ممتاز.

الوحدة الأولى  
المأكولات الباردة.

أدوات التقويم  
(٣م)

ملحق (١-١٠).

الموضوع: تمرين إعداد صلصة الطرطور.  
استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.  
أداة التقويم: سلم تقدير عددي.  
الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد صلصة الطرطور.  
يضع المعلم إشارة (X) في خلية الجدول أسفل خانة مستوى الأداء.

اسم الطالب																			
مستوى الأداء					مؤشر الأداء														
٤	٣	٢	١		٤	٣	٢	١		٤	٣	٢	١		٤	٣	٢	١	

١- بحاجة إلى تحسين. ٢- جيد. ٣- جيد جدًا. ٤- ممتاز.

ملحق (١-١١).

الموضوع: تمرين إعداد السلطة الروسية.  
استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.  
أداة التقويم: سلم تقدير عددي.  
الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد السلطة الروسية.  
يضع المعلم إشارة (X) في خلية الجدول أسفل خانة مستوى الأداء.

اسم الطالب																			
مستوى الأداء					مؤشر الأداء														
٤	٣	٢	١		٤	٣	٢	١		٤	٣	٢	١		٤	٣	٢	١	

١- بحاجة إلى تحسين. ٢- جيد. ٣- جيد جدًا. ٤- ممتاز.



ملحق (١-١٢).

الموضوع: تمرين إعداد سلطة النيسواز.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير عددي.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد سلطة النيسواز.

يضع المعلم إشارة (X) في خلية الجدول أسفل خانة مستوى الأداء.

اسم الطالب																			
مستوى الأداء										مؤشر الأداء									
٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١

٤- ممتاز.

٣- جيد جداً.

٢- جيد.

١- بحاجة إلى تحسين.

ملحق (١-١٣).

الموضوع: تمرين إعداد سلطة الدجاج.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير عددي.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد سلطة الدجاج.

يضع المعلم إشارة (X) في خلية الجدول أسفل خانة مستوى الأداء.

اسم الطالب																			
مستوى الأداء										مؤشر الأداء									
٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١

٤- ممتاز.

٣- جيد جداً.

٢- جيد.

١- بحاجة إلى تحسين.

ملحق (١-١٤).

- الموضوع: تمرين إعداد سلطة مشكلة.  
استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.  
أداة التقويم: سلم تقدير عددي.  
الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد سلطة مشكلة.  
يضع المعلم إشارة (X) في خلية الجدول أسفل خانة مستوى الأداء.

اسم الطالب																			
مستوى الأداء										مؤشر الأداء									
٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١

٤- ممتاز.

٣- جيد جداً.

٢- جيد.

١- بحاجة إلى تحسين.

ملحق (١-١٥).

الموضوع: تمرين إعداد سلطة السيزر.

استراتيجية التقييم: التقييم المعتمد على الأداء.

أداة التقييم: سلم تقدير عددي.

الموقف التقييمي: تقييم أداء الطالب في أثناء إعداد سلطة السيزر.

يضع المعلم إشارة (X) في خلية الجدول أسفل خانة مستوى الأداء.

اسم الطالب																									
مستوى الأداء																									
٤ ٣ ٢ ١					٤ ٣ ٢ ١					٤ ٣ ٢ ١					٤ ٣ ٢ ١					٤ ٣ ٢ ١					مؤشر الأداء
																					وضح المقصود بسلطة السيزر.				
																					ميز مكونات السلطة، وأشكال تقطيعها، وطرائق تقديمها.				
																					قدر القيمة الغذائية للسلطة.				
																					تبل السلطة، وضبط المنتج.				
																					أعد سلطة السيزر.				
																					راعى شروط الصحة الغذائية في أثناء العمل.				
																					زين سلطة السيزر، وحفظها، وقدمها بطريقة آمنة.				
																					نظف مكان العمل والمعدات والأدوات، ثم أعادها إلى مكانها.				

٤- ممتاز.

٣- جيد جداً.

٢- جيد.

١- بحاجة إلى تحسين.

ملحق (١-١٦).

الموضوع: تمرين إعداد السلطة الخضراء.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير عددي.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد السلطة الخضراء.

يضع المعلم إشارة (X) في خلية الجدول أسفل خانة مستوى الأداء.

اسم الطالب																									
مستوى الأداء																									
٤ ٣ ٢ ١					٤ ٣ ٢ ١					٤ ٣ ٢ ١					٤ ٣ ٢ ١					٤ ٣ ٢ ١					مؤشر الأداء
																					حضر الأدوات اللازمة للعمل.				
																					جهز مكونات السلطة الخضراء.				
																					تحقق من جودة الخضار، وغسلها جيداً.				
																					قطع الخضار تقطيعاً مناسباً.				
																					أعد السلطة الخضراء وتبلها.				
																					راعى شروط الصحة الغذائية في أثناء العمل.				
																					زين السلطة الخضراء، وقدمها بطريقة صحيحة.				
																					نظف مكان العمل والمعدات والأدوات، ثم أعادها إلى مكانها.				

٤- ممتاز.

٣- جيد جداً.

٢- جيد.

١- بحاجة إلى تحسين.

ملحق (١-١٧).

الموضوع: إعداد سلطة الخيار باللبن.

استراتيجية التقويم: الملاحظة.

أداة التقويم: قائمة رصد.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد سلطة الخيار باللبن.

اسم الطالب: .....

اليوم: .....

التاريخ: .....

الرقم	مؤشر الأداء	التقدير	
		نعم	لا
١	ارتدى زي العمل المناسب.		
٢	جهز المواد والأدوات اللازمة للطبق.		
٣	تفقد المواد الخام قبل بدء العمل (الصلاحية، الشكل، اللون، الرائحة).		
٤	غسل الخضار جيداً قبل بدء العمل.		
٥	استخدم الأداة المناسبة للعمل.		
٦	قطع الخيار تقطيعاً مناسباً.		
٧	فرم الثوم فرماً ناعماً.		
٨	وضع اللبن في الوعاء المناسب للخلط.		
٩	أضاف المكونات الأساسية جميعها.		
١٠	تذوق ما أنتج، وأبدى ملاحظاته على المنتج.		
١١	سكب الخليط في وعاء مناسب للتقديم.		
١٢	استخدم الزينة المناسبة للطبق.		
١٣	تابع شؤون النظافة أولاً بأول في أثناء العمل.		
١٤	نظف مكان العمل، والأدوات التي استخدمها في العمل.		
١٥	التزم بالنظافة الشخصية في مراحل تنفيذ التمرين جميعها.		

ملحق (١-١٨).

الموضوع: سلطة الكولسلو (الملفوف).

استراتيجية التقويم: الملاحظة.

أداة التقويم: سلم تقدير.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد سلطة الكولسلو (الملفوف).

اسم الطالب: .....

اليوم: .....

التاريخ: .....

الرقم	مؤشر الأداء	مستوى الأداء			
		ممتاز	جيد جدًا	جيد	متوسط
١	حضر وصفة الكولسلو من الكتاب المدرسي لأداء التمرين.				
٢	ارتدى ملابس العمل المهنية.				
٣	جهز المواد والأدوات اللازمة للعمل.				
٤	جهز الصلصة وحفظها جيدًا (مايونيز، خل، فلفل، جزر).				
٥	وضع الملفوف في وعاء آخر، وأضاف إليه الملح لكي يخرج الماء منه.				
٦	صفى الملفوف من الماء، ثم إضافه إلى صلصة المايونيز.				
٧	قلب المكونات جيدًا حتى تجانس الخليط.				
٨	سكب الكولسلو على أوراق الخس في وعاء التقديم وحفظه مبردًا.				
٩	حفظ السلطة حفظًا صحيحًا.				
١٠	نظف مكان العمل والمعدات والأدوات، ثم أعادها إلى مكانها.				

ملحق (١-١٩).

الموضوع: أقرص الكبة المقلية.

استراتيجية التقويم: الملاحظة.

أداة التقويم: قائمة رصد.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد الكبة المقلية.

اسم الطالب: .....

اليوم: .....

التاريخ: .....

الرقم	مؤشر الأداء	التقدير	
		نعم	لا
١	جهز الأدوات والمواد اللازمة للطبق.		
٢	تأكد من نظافة الأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.		
٣	راعى التسلسل الصحيح في تنفيذ التمرين.		
٤	غسل البرغل، ونقعه، وعصره.		
٥	طحن البرغل واللحم والبصل ثلاث مرات حتى صار عجينة.		
٦	فصل التيار الكهربائي عن الآلة، ونظفها جيداً.		
٧	جهز لحمة الحشوة، وأضاف البهارات إليها، وقلبها حتى نضجت.		
٨	حشى حبات الكبة وشكها، وطهاها بطريقة القلي العميق.		
٩	سكب الطبق وزينه بما يناسبه قبل التقديم.		
١٠	نظف مكان العمل والمعدات والأدوات، ثم أعادها إلى مكانها.		



## الوحدة الأولى المأكولات الباردة.

## أدوات التقويم (٣م)

ملحق (١-٢٠).

الموضوع: كناية التونا موس.

استراتيجية التقويم: الملاحظة.

أداة التقويم: قائمة رصد.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد كناية التونا موس.

اسم الطالب: ..... اليوم: ..... التاريخ: .....

الرقم	مؤشر الأداء	التقدير	
		نعم	لا
١	جهاز الأدوات والمواد اللازمة للطبق.		
٢	تأكد من نظافة الأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.		
٣	راعي التسلسل الصحيح في تنفيذ التمرين.		
٤	تأكد من جودة المواد المستخدمة في إعداد كناية التونا موس.		
٥	راعي النظافة وتعليمات السلامة المهنية في أثناء العمل.		
٦	استخدم أدوات التنعيم الحادة بشكل صحيح وآمن.		
٧	رتب كناية التونا موس في طبق التقديم وقدمه مبرداً.		
٨	نظف مكان العمل والمعدات والأدوات، ثم أعادها إلى مكانها.		

ملحق (١-٢١).

الموضوع: إعداد سندويش شرائح العجل المحمرة.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير.

ضع إشارة (√) في مربع عنصر التقويم المناسب للطالب.

اسم الطالب: ..... اليوم: ..... التاريخ: .....

ممتاز	جيد جداً	جيد	بحاجة إلى تحسين	مؤشر الأداء
				جهاز المواد الأولية بالكميات الصحيحة.
				جهاز الأدوات المناسبة للطبق.
				التزم بوصفة الكتاب المدرسي في أثناء أداء التمرين.
				وضع شرائح اللحم المطهو داخل رغيف الخبز على نحو منتظم ومرتب.
				قطع السندويش إلى شرائح.
				وضع السندويش في طبق التقديم، وقدمه بالشكل المناسب.
				أبجز العمل في الوقت المحدد.
				نظف مكان العمل والمعدات والأدوات، ثم أعادها إلى مكانها.

ملحق (١-٢٢).

الموضوع: سندويش الحبش المدخن.

استراتيجية التقويم: الملاحظة.

أداة التقويم: قائمة رصد.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد سندويش الحبش المدخن.

اسم الطالب: .....

اليوم: .....

التاريخ: .....

التقدير	مؤشر الأداء	الرقم
	جهاز الأدوات والمواد اللازمة لعمل السندويش.	١
	تأكد من نظافة الأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.	٢
	راعى التسلسل الصحيح في تنفيذ التمرين.	٣
	راعى النظافة وتعليمات السلامة المهنية في أثناء العمل.	٤
	قطع السندويش، ووضعه في طبق التقديم المناسب.	٥
	أضف إلى الطبق المرافقات الأخرى (البطاطا والسلطة).	٦
	زين الطبق بطريقة جاذبة.	٧
	نظف مكان العمل والمعدات والأدوات، ثم أعادها إلى مكانها.	٨

ملحق (١-٢٣).

الموضوع: سندويش الدجاج.

استراتيجية التقويم: الملاحظة.

أداة التقويم: قائمة رصد.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد سندويش الدجاج.

اسم الطالب: .....

اليوم: .....

التاريخ: .....

الرقم	مؤشر الأداء	التقدير	
		نعم	لا
١	جهاز الأدوات والمواد اللازمة لعمل السندويش.		
٢	تأكد من نظافة الأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.		
٣	راعى التسلسل الصحيح في تنفيذ التمرين.		
٤	راعى النظافة وتعليمات السلامة المهنية في أثناء العمل.		
٥	قطع الدجاج المسلوق بعد تنظيفه من الجلد والعظم قطعاً مربعة صغيرة.		
٦	أضاف الكرفس المفروم، والمايونيز، وعصير الليمون إلى الدجاج، وملحه، وبهره.		
٧	حمص شرائح الخبز، ثم دهنها بقليل من الزبدة.		
٨	وضع شرائح التوست على لوح التقطيع، ووضع الخليط عليها.		
٩	غطى الدجاج بالخس المفروم، وضغط عليها بلطف.		
١٠	قطع السندويش قطعاً طولية أو مثلثة، ووضعها في طبق التقديم.		
١١	أضاف إلى الطبق البطاطا المقلية، وسلطة الكولسلو.		
١٢	نظف مكان العمل والمعدات والأدوات، ثم أعادها إلى مكانها.		

ملحق (١-٢٤).

الموضوع: سندويش التونا.

استراتيجية التقويم: الملاحظة.

أداة التقويم: قائمة رصد.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد سندويش التونا.

اسم الطالب: .....

اليوم: .....

التاريخ: .....

الرقم	مؤشر الأداء	التقدير	
		نعم	لا
١	جهاز الأدوات والمواد اللازمة لعمل السندويش.		
٢	تأكد من نظافة الأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.		
٣	راعى التسلسل الصحيح في تنفيذ التمرين.		
٤	راعى النظافة وتعليمات السلامة المهنية في أثناء العمل.		
٥	وضع لحمة التونا في وعاء، ونعمها جيداً، ثم أضاف المايونيز.		
٦	أضاف البصل، ومخلل الخيار، والخس، وعصير الليمون، وملح الخليط، وبهره.		
٧	حمص شرائح الخبز، ثم قطعها من الأطراف.		
٨	وضع على قطع شرائح التوست الأولى نصف الحشوة، وبسطها.		
٩	وضع قطعة الخبز الثانية، ووضع كمية الحشوة المتبقية، ثم وضع القطعة الثالثة غطاءً للوجه.		
١٠	قطع السندويش قطعاً مثلثة، ووضعها في طبق التقديم.		
١١	أضاف إلى الطبق البطاطا المقلية، وسلطه الكولسلو.		
١٢	نظف مكان العمل والمعدات والأدوات، ثم أعادها إلى مكانها.		

ملحق (١-٢٥).

الموضوع: كلب سندويش.

استراتيجية التقويم: الملاحظة.

أداة التقويم: قائمة رصد.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد كلب سندويش.

اسم الطالب: .....

اليوم: .....

التاريخ: .....

الرقم	مؤشر الأداء	التقدير	
		نعم	لا
١	جهاز الأدوات والمواد اللازمة لعمل السندويش.		
٢	تأكد من نظافة الأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.		
٣	راعى التسلسل الصحيح في تنفيذ التمرين.		
٤	راعى النظافة وتعليمات السلامة المهنية في أثناء العمل.		
٥	حضر شرائح خبز التوست، ثم قطع الأطراف، وحمص الخبز.		
٦	دهن شرائح الخبز المحمص بالمايونيز.		
٧	وزع الخس المفروم على الشريحتين.		
٨	وضع لحم البقر، والجبنه، والبندورة على قطع شرائح التوست الأولى.		
٩	وضع الدجاج والمخلل على قطعة الخبز الثانية.		
١٠	وضع قطعة الخبز الثالثة غطاءً للوجه.		
١١	قطع السندويش قطعاً مثلثة من الزاوية، ووضعها في طبق التقديم.		
١٢	أضاف إلى الطبق البطاطا المقلية، وسلطه الكولسلو.		
١٣	نظف مكان العمل والمعدات والأدوات، ثم أعادها إلى مكانها.		

ملحق (١-٢٦).

الموضوع: البيف برغر.

استراتيجية التقويم: الملاحظة.

أداة التقويم: قائمة رصد.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد البيف برغر.

اسم الطالب: .....

اليوم: .....

التاريخ: .....

التقدير	مؤشر الأداء	الرقم
	جهاز الأدوات والمواد اللازمة لعمل السندويش.	١
	تأكد من نظافة الأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.	٢
	راعى التسلسل الصحيح في تنفيذ التمرين.	٣
	راعى النظافة وتعليمات السلامة المهنية في أثناء العمل.	٤
	فرم البصل ناعماً.	٥
	فرم اللحم باستخدام آلة الفرغ مع الدهن البقري .	٦
	ذبل البصل المفروم جيداً، ثم أضاف المواد جميعها إلى اللحم، ثم قلبها.	٧
	قطع اللحم إلى قطع وزنها يتراوح بين (١٤٠-١٥٠) غم، ثم شكلها بشكل دائري سمكه ٢ سم.	٨
	قلبي اللحم على الوجهين، ثم وضعه على النصف الأول من الخبز، وأضاف إليه الخس، والبصل، والبندورة المشوية، ثم وضع قطعة الخبز الأخرى غطاءً على وجه اللحم.	٩
	وضع قطع البرغر في طبق التقديم.	١٠
	أضاف إلى الطبق البطاطا المقلية، وقدمها.	١١
	نظف مكان العمل والمعدات والأدوات، ثم أعادها إلى مكانها.	١٢

ملحق (٢-١).

الموضوع: المرق.  
استراتيجية التقويم: الورقة والقلم.  
أداة التقويم: اختبار كتابي (١).  
الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد المرق.

اسم الطالب: ..... اليوم: ..... التاريخ: .....

السؤال الأول: عرف المرق.

السؤال الثاني: ما المواد الأساسية الداخلة في إعداد المرق؟

السؤال الثالث: اذكر أنواع المرق.

السؤال الرابع: عدد أقسام المرق؟ ما استخدامات كل منها؟

السؤال الخامس: اشرح الإجراءات الواجب اتباعها عند تجهيز لإعداد المرق؟

السؤال السادس: كيف يحضر المرق الأبيض؟

ملحق (٢-٢).

الموضوع: المرق.  
الموضوع: المرق البني.  
استراتيجية التقويم: الورقة والقلم.  
أداة التقويم: اختبار كتابي (١).  
الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد المرق البني.

اسم الطالب: ..... اليوم: ..... التاريخ: .....

السؤال الأول:

- عرف المرق البني؟

الإجابة .....

- ما أهم مزايا المرق البني؟

الإجابة .....

- مِمَّ يُعَدُّ المرق البني؟

الإجابة .....

السؤال الثاني:

ما أهم الأمور الواجب مراعاتها عند إعداد المرق البني؟

ملحق (٢-٣).

الموضوع: الصلصات الساخنة.  
استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.  
أداة التقويم: سجل وصف سير التعلم.

اسم الطالب: .....

الموضوع: .....

بطاقة نموذج (٢)

الهدف من النشاط:	
الشيء الذي فعلته:	
تعلمت من النشاط:	
حسن هذا النشاط مهارتي في:	
ملحوظاتي:	ملحوظات المعلم:



الوحدة الثانية  
المأكولات الساخنة.

أدوات التقويم  
(٣م)

ملحق (٢-٤).

الموضوع: الشوربات.

تقويم يومي لإعداد الشوربات في مختبر التدريب العملي.

ضع إشارة (✓) في مربع عنصر التقويم إذا كان مناسباً.

ضع إشارة (\*) في مربع عنصر التقويم إذا كان غير مناسب.

اسم الطالب: .....

يوم بدء التقويم: ..... يوم انتهاء التقويم: .....

التاريخ: .....

اليوم السابع	اليوم السادس	اليوم الخامس	اليوم الرابع	اليوم الثالث	اليوم الثاني	اليوم الأول	زمن التقويم عنصر التقويم
الفيلوتيه	الكونسوميه	الفريكة	الكريم	الخضار المطحونة	البندورة	العدس	اسم طبق الشوربة
							الكميات والمواد الأولية اللازمة لإعداد الشوربة.
							طريقة طهي الشوربة.
							الطعم والمذاق بعد الانتهاء من عملية الطهي.
							التزيين والعرض.
							نظافة الأدوات بعد العمل.
							نظافة المكان في أثناء العمل وبعده.
							الالتزام بالوقت المحدد.

## الوحدة الثانية المأكولات الساخنة.

## أدوات التقويم (٣م)

### ملحق (٢-٥).

الموضوع: تمرين مرق الدجاج الأبيض.  
استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.  
أداة التقويم: قائمة رصد.  
الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد مرق الدجاج الأبيض (٢-٢).

الرقم	مؤشر الأداء	التقدير	
		نعم	لا
١	ارتدى لباس العمل، وغسل يديه بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.		
٢	جهز الأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.		
٣	غسل العظام بالماء البارد، ثم وضعها في الطنجرة.		
٤	أضاف الماء البارد، ثم وضع الطنجرة على النار حتى غلى الماء.		
٥	أزال الرغوة كلما ظهرت، وأضاف الباقية العطرية والخضراوات.		
٦	صفى المرق جيداً، وحفظه لحين الاستعمال في الثلاثة.		
٧	راعى التسلسل المنطقي في خطوات العمل.		
٨	تعاون مع زملائه في أثناء تنفيذ التمرين.		
٩	راعى التعليمات، والتزم بالنظام.		
١٠	أدى العمل في الوقت المحدد.		

### ملحق (٢-٦).

الموضوع: تمرين مرق السمك.  
استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.  
أداة التقويم: سلم تقدير.  
الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد مرق السمك.

الرقم	مؤشر الأداء	مستوى الأداء		
		ممتاز	جيد جداً	جيد
١	جهز الأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.			
٢	راعى التسلسل المنطقي في إنجاز خطوات العمل.			
٣	تعاون مع زملائه في أثناء تنفيذ التمرين.			
٤	أنجز العمل بدقة في الوقت المحدد.			
٥	تقبل آراء الآخرين، وشارك في المناقشة بفاعلية.			
٦	طرح آراء صحيحة ودقيقة.			

الوحدة الثانية  
المأكولات الساخنة.

أدوات التقويم  
(٣م)

ملحق (٧-٢).

- الموضوع: تمرين الصلصة البيضاء (البشاميل).  
استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.  
أداة التقويم: سلم تقدير عددي.  
الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد الصلصة البيضاء (البشاميل).

يضع المعلم إشارة (X) في خلية الجدول أسفل خانة مستوى الأداء.

اسم الطالب																			
مستوى الأداء					مؤشر الأداء														
٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١

٤- ممتاز.

٣- جيد جداً.

٢- جيد.

١- بحاجة إلى تحسين.

ملحق (٢-٨).

الموضوع: تمرين فيلوتيه الدجاج.

استراتيجية التقويم: الملاحظة.

أداة التقويم: سلم تقدير عددي.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد فيلوتيه الدجاج.

الرقم	مؤشر الأداء	التقدير			
		١	٢	٣	٤
١	ارتدى لباس العمل ، وغسل يديه بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	جهز الأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.				
٣	وضع المادة الدهنية في طنجرة على نار هادئة، وراعى عدم احتراقها.				
٤	أضاف الطحين إلى المادة الدهنية، وقلبه جيداً حتى أصبح لونه أشقر.				
٥	راعى عدم تحول اللون إلى البني.				
٦	أضاف المرق الساخن، وقلبه، مراعيًا عدم تكتل المزيج.				
٧	غلى المزيج على نار هادئة حتى أصبح ناعمًا.				
٨	صفى الصلصة، وحفظها بالشكل الصحيح.				
٩	تعاون مع زملائه في أثناء تنفيذ التمرين.				
١٠	راعى التعليمات، والتزم بالنظام.				
١١	أدى العمل في الوقت المحدد.				

٤- ممتاز.

٣- جيد جداً.

٢- جيد.

١- بحاجة إلى تحسين.

## الوحدة الثانية المأكولات الساخنة.

## أدوات التقويم (٣م)

ملحق (٢-٩).

الموضوع: تمرين صلصة الدمى جلاس.  
استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.  
أداة التقويم: سلم تقدير.  
الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد صلصة الدمى جلاس.

الرقم	مؤشر الأداء	مستوى الأداء		
		ممتاز	جيد جداً	جيد
		متوسط		
١	جهاز الأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.			
٢	راعى التسلسل المنطقي في خطوات العمل.			
٣	تعاون مع زملائه في أثناء تنفيذ التمرين.			
٤	استخدم الفرن وموقد النار بحذر.			
٥	أجز العمل بدقة في الوقت المحدد.			
٦	تقبل آراء الآخرين، وشارك في المناقشة بفاعلية.			
٧	طرح آراء صحيحة ودقيقة.			
٨	نظف مكان العمل والمعدات والأدوات، ثم أعادها إلى مكانها.			

ملحق (٢-١٠).

الموضوع: تمرين صلصة البندورة.  
استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.  
أداة التقويم: قائمة شطب.  
الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد صلصة البندورة (١).

الرقم	مؤشرات الأداء	نعم	لا
١	ارتدى لباس العمل، وغسل يديه بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.		
٢	جهاز الأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.		
٣	وضع الطنجرة على النار، وأضاف زيت الزيتون والخضراوات والمواد الأخرى، وقلبها جيداً.		
٤	أضاف الطحين، وقلب المزيج جيداً حتى اكتسب لوناً مناسباً.		
٥	أضاف معجون البندورة، وقلبه مع الخضراوات مدة خمس دقائق.		
٦	أضاف المرق المغلي إلى الخضراوات، وقلبه جيداً حتى الغليان.		
٧	برد الصلصة جيداً، وحفظها لحين الاستعمال.		
٨	نظف مكان العمل والمعدات والأدوات، ثم أعادها إلى مكانها.		

ملحق (٢-١١).

الموضوع: تمرين شوربة الكونسومية.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير عددي.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد شوربة الكونسومية.

يضع المعلم إشارة (X) في خلية الجدول أسفل خانة مستوى الأداء.

اسم الطالب					مستوى الأداء					مؤشر الأداء					
٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١

٤- ممتاز.

٣- جيد جدًا.

٢- جيد.

١- بحاجة إلى تحسين.

ملحق (٢-١٢).

الموضوع: تمرين شورية كريمة الخضروات.  
استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.  
أداة التقويم: سلم تقدير.  
الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد شورية كريمة الخضراوات.

الرقم	مؤشر الأداء	مستوى الأداء			
		ممتاز	جيد جداً	جيد	متوسط
١	ارتدى لباس العمل، وغسل يديه بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	جهز الأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.				
٣	راعى التسلسل المنطقي في خطوات العمل.				
٤	تعاون مع زملائه في أثناء تنفيذ التمرين.				
٥	استخدم الفرن وموقد النار بحذر.				
٦	أنجز العمل بدقة في الوقت المحدد.				
٧	حفظ المنتج بطريقة صحيحة وآمنة.				
٨	تقبل آراء الآخرين، وشارك في المناقشة بفاعلية.				
٩	طرح آراء صحيحة ودقيقة.				
١٠	نظف مكان العمل والمعدات والأدوات، ثم أعادها إلى مكانها.				

ملحق (٢-١٣).

الموضوع: تمرين شوربة البازيلاء.  
استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.  
أداة التقويم: قائمة شطب.  
الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد شوربة البازيلاء.

لا	نعم	مؤشر الأداء	الرقم
		ارتدى لباس العمل ، وغسل يديه بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.	١
		جهز الأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.	٢
		وضع الطنجرة على النار، وأضاف الزبدة والخضراوات والمواد الأخرى، وقلبها جيداً.	٣
		أضاف البازيلاء ومرق الدجاج إلى الطنجرة، وترك الخليط حتى نضج.	٤
		وضع الخليط في الخلاط حتى أصبح ناعماً.	٥
		صفى الخليط بالشكل الصحيح.	٦
		أضاف البشاميل، ثم وضع الخليط فوق النار للحصول على الكثافة المطلوبة.	٧
		نظف مكان العمل والمعدات والأدوات، ثم أعادها إلى مكانها.	٨



ملحق (٣-١).

الموضوع: أنواع الأعشاب والتوابل وحفظها وتحضيرها للاستعمال.

استراتيجية التقويم: الملاحظة.

أداة التقويم: قائمة رصد.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء الدرس النظري: أنواع الأعشاب والتوابل وحفظها وتحضيرها للاستعمال.

الرقم	مؤشر الأداء	التقدير	
		نعم	لا
١	تعرف أنواع الأعشاب والتوابل الشائعة الاستعمال.		
٢	تعرف أصناف الأعشاب والتوابل، وطرائق استخدامها.		
٣	ميز المواصفات الجيدة للأعشاب والتوابل.		
٤	راعى عدم شراء كميات كبيرة (تزيد على الحاجة) من الأعشاب والتوابل.		
٥	راعى أهم الخطوات التي ينبغي اتباعها عند حفظ الأعشاب والتوابل وتخزينها.		
٦	تعرف كيفية تحضير الأعشاب والتوابل للاستعمال.		
٧	راعى التوقيت المناسب لإضافة الأعشاب والتوابل إلى الطعام.		
٨	تقبل آراء الآخرين، وشارك في المناقشة بفاعلية.		
٩	طرح آراء صحيحة ودقيقة.		
١٠	تعاون مع زملائه.		
١١	أدى العمل في الوقت المحدد.		
١٢	راعى التعليمات، والتزم بالنظام.		

ملحق (٣-٢).

الموضوع: تحضير بعض الخلطات من الأعشاب والتوابل والمكسرات.  
استراتيجية التقويم: الملاحظة.  
أداة التقويم: سلم تقدير.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء الدرس النظري: تحضير بعض الخلطات من الأعشاب والتوابل والمكسرات.

الرقم	مؤشر الأداء	ممتاز	جيد جداً	جيد	ضعيف
١	وضح بعض أنواع الخلطات التي تحضر من الأعشاب والتوابل.				
٢	بين مكونات الخلطات، وعددها.				
٣	وضح أهم أنواع المكسرات المعروفة.				
٤	وعى طرائق حفظ المكسرات وتخزينها.				
٥	راعى صفات الجودة في المكسرات.				
٦	شارك في المناقشة بفاعلية، وتقبل آراء الآخرين.				
٧	راعى التعليمات، والتزم بالنظام.				

ملحق (٣-٣).

الموضوع: تمرين منقوع الدجاج بالأعشاب العطرية.  
استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.  
أداة التقويم: سلم تقدير.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد منقوع الدجاج بالأعشاب العطرية.

الرقم	مؤشر الأداء	ممتاز	جيد جداً	جيد	ضعيف
١	ارتدى لباس العمل، وغسل يديه بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	جهز الأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.				
٣	دق الثوم بالشكل الصحيح، ووضعه في وعاء عميق.				
٤	أضاف المكونات الأخرى، وخفقها جيداً.				
٥	حفظ منقوع الدجاج في الثلاجة بشكل مناسب.				
٦	نظف مكان العمل والمعدات والأدوات، ثم أعادها إلى مكانها.				
٧	راعى التعليمات، والتزم بالنظام.				

## الوحدة الثالثة الأعشاب والتوابل والمكسرات.

## أدوات التقويم (٣م)

ملحق (٣-٤).

الموضوع: تمرين منقوع السمك بالأعشاب العطرية.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد منقوع السمك بالأعشاب العطرية.

الرقم	مؤشر الأداء	ممتاز	جيد جداً	جيد	ضعيف
١	ارتدى لباس العمل، وغسل يديه بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	جهز الأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.				
٣	دق الثوم بالشكل الصحيح، ثم وضعه في وعاء عميق.				
٤	أضاف المكونات الأخرى، وخفقها جيداً.				
٥	حفظ منقوع السمك في الثلاجة بشكل مناسب.				
٦	نظف مكان العمل والمعدات والأدوات، ثم أعادها إلى مكانها.				
٧	راعى التعليمات، والتزم بالنظام.				

ملحق (٣-٥).

الموضوع: تمرين منقوع اللحم البقري (الفيليه) بالأعشاب العطرية.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد منقوع اللحم البقري (الفيليه) بالأعشاب العطرية.

الرقم	مؤشر الأداء	ممتاز	جيد جداً	جيد	ضعيف
١	ارتدى لباس العمل، وغسل يديه بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	جهز الأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.				
٣	دق الثوم بالشكل الصحيح، ثم وضعه في وعاء عميق.				
٤	أضاف المكونات الأخرى، وخفقها جيداً.				
٥	حفظ منقوع اللحم البقري في الثلاجة بشكل مناسب.				
٦	نظف مكان العمل والمعدات والأدوات، ثم أعادها إلى مكانها.				
٧	راعى التعليمات، والتزم بالنظام.				

ملحق



# أدوات التّقييم

المستوى الرابع

ملحق (١-١).

الموضوع: مكونات العجائن والحلويات.  
استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.  
أداة التقويم: سلم تقدير عددي.  
الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء الدرس النظري: مكونات العجائن والحلويات.

الرقم	مؤشر الأداء	التقدير			
		١	٢	٣	٤
١	وضح أسس اختيار مكونات العجائن والحلويات.				
٢	بين مزايا المواد المكونة للعجائن والحلويات وفوائدها.				
٣	ميز أنواع الطحين (الدقيق) بعضها من بعض.				
٤	ذكر مصادر المواد الدهنية ومكوناتها.				
٥	عدد مواد النكهة.				
٦	ذكر أنواع الطحين المختلفة.				
٧	عدد المكونات النباتية التي يتكون منها المارجرين.				
٨	عدد صفات البيض الجيد.				
٩	تعاون مع أفراد مجموعته.				
١٠	راعى التعليمات، والتزم بالنظام.				

١- بحاجة إلى تحسين. ٢- جيد. ٣- جيد جداً. ٤- ممتاز.

ملحق (٢-١).

الموضوع: الأجهزة والأدوات المستخدمة في صناعة العجائن والحلويات.  
استراتيجية التقويم: الملاحظة.  
أداة التقويم: قائمة رصد.  
الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء الدرس النظري: الأجهزة والأدوات المستخدمة في صناعة العجائن والحلويات.

الرقم	مؤشر الأداء	التقدير	
		نعم	لا
١	وضح الأجهزة والأدوات المستخدمة في صناعة العجائن والحلويات.		
٢	ميز استخدامات الأجهزة والأدوات المختلفة بعضها من بعض.		
٣	تعرف أجزاء الأجهزة واستخداماتها.		
٤	أدرك أهمية المحافظة على الأجهزة والأدوات.		
٥	أدرك أهمية مراعاة أسس السلامة المهنية.		
٦	تعاون مع زملائه.		
٧	أدى العمل في الوقت المحدد.		
٨	راعى التعليمات، والتزم بالنظام.		

ملحق (٣-١).

الموضوع: العجائن الرئيسية.

استراتيجية التقويم: الملاحظة.

أداة التقويم: سلم تقدير عددي.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء الدرس النظري (العجائن الرئيسية):

– الأمور الواجب مراعاتها للحصول على عجائن ومنتجات ذات جودة عالية.

– الخطوات العامة لإنتاج أنواع الخبز المختلفة.

الرقم	مؤشر الأداء	التقدير			
		٤	٣	٢	١
١	أدرك الأمور الواجب مراعاتها للحصول على عجائن ومنتجات عالية الجودة.				
٢	ذكر الخطوات العامة لإنتاج أنواع الخبز المختلفة.				
٣	أدرك صفات المنتجات والعجائن الجيدة.				
٤	وضح مشتقات العجائن الرئيسية.				
٥	بادر إلى المناقشة، وشارك في إجابة الأسئلة.				
٦	تعاون مع زملائه.				
٧	أدى العمل في الوقت المحدد.				
٨	راعى التعليمات، والتزم بالنظام.				

١- بحاجة إلى تحسين. ٢- جيد. ٣- جيد جدًا. ٤- ممتاز.

ملحق (١-٤).

الموضوع: الحلويات الغربية.  
استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.  
أداة التقويم: سلم تقدير.  
الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء الدرس النظري: الحلويات الغربية.

الرقم	مؤشر الأداء	التقدير		
		ممتاز	جيد	مقبول
١	وضح المقصود بالحلويات الغربية.			
٢	عدد أصناف الحلويات الغربية.			
٣	ميز أنواع الكيك الرئيسة.			
٤	أدرک أسباب الإعداد الجيد للكيك وجودته.			
٥	عدد الخطوات الأولية اللازمة لتجهيز قوالب الكيك وجودته.			
٦	ذكر المراحل التي يمر بها قالب الكيك في أثناء الخبز.			
٧	وضح العيوب الشائعة في منتجات الكيك.			
٨	ميز أسباب العيوب الشائعة في منتجات الكيك.			
٩	بادر إلى المناقشة، وشارك في إجابة الأسئلة.			
١٠	تعاون مع زملائه.			
١١	أدى العمل في الوقت المحدد.			
١٢	راعى التعليمات، والتزم بالنظام.			

## الوحدة الأولى العجائن والحلويات.

## أدوات التقويم (م ٤)

ملحق (١-٥).

الموضوع: الحلويات الغربية.  
استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.  
أداة التقويم: سلم تقدير.  
الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء الدرس النظري: تزيين الحلويات.

الرقم	مؤشر الأداء	التقدير		
		ممتاز	جيد	مقبول
١	وضح الأدوات والمواد اللازمة لتزيين الحلويات واستخداماتها.			
٢	بين أسس تجهيز الشوكولاتة وتطريتها، وأسس إعداد الغاناش.			
٣	رسم أشكال الزخرفة المختلفة باستخدام أدوات التزيين المختلفة.			
٤	وضح أسس طرائق تزيين الحلويات، وزخرفتها.			
٥	بادر إلى المناقشة، وشارك في إجابة الأسئلة.			
٦	تعاون مع زملائه.			
٧	أدى العمل في الوقت المحدد.			
٨	راعى التعليمات، والتزم بالنظام.			

ملحق (١-٦).

الموضوع: الحلويات الشرقية.  
استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.  
أداة التقويم: سلم تقدير عددي.  
الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء الدرس النظري: الحلويات الشرقية.

الرقم	مؤشر الأداء	التقدير			
		١	٢	٣	٤
١	ميز الحلويات الشرقية.				
٢	وضح أنواع الحلويات المصنوعة من خيوط العجين.				
٣	بين أنواع الحلويات المصنوعة من السميد.				
٤	وضح أنواع الحلويات المصنوعة من الطحين.				
٥	بين أنواع الحلويات المصنوعة من رقائق العجين.				
٦	وضح أنواع الحلويات المصنوعة من خيوط العجين.				
٧	بادر إلى المناقشة، وشارك في إجابة الأسئلة.				
٨	راعى التعليمات، والتزم بالنظام.				

١- بحاجة إلى تحسين. ٢- جيد. ٣- جيد جدًا. ٤- ممتاز.



ملحق (١-٧).

الموضوع: مواد التغطية والحشوات.  
استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.  
أداة التقويم: سلم تقدير عددي.  
الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء الدرس النظري: مواد التغطية والحشوات.

الرقم	مؤشر الأداء	التقدير			
		١	٢	٣	٤
١	وضح مواد التغطية والحشوات.				
٢	بين أدوات توزيع الكريمة.				
٣	ميز أنواع الكريمات.				
٤	أدرك الشروط الواجب مراعاتها لإعداد الكريمات بصورة صحيحة.				
٥	ذكر مواصفات الكريمات الجيدة.				
٦	ذكر الشروط الواجب مراعاتها عند استخدام الشوكولاتة.				
٧	بادر إلى المناقشة، وشارك في إجابة الأسئلة.				
٨	راعى التعليمات، والتزم بالنظام.				

١- بحاجة إلى تحسين. ٢- جيد. ٣- جيد جدًا. ٤- ممتاز.

ملحق (١-٨).

الموضوع: المثلجات.  
استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.  
أداة التقويم: سلم تقدير.  
الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء الدرس النظري: المثلجات.

الرقم	مؤشر الأداء	التقدير		
		ممتاز	جيد	مقبول
١	وضح أنواع المثلجات ومكوناتها.			
٢	بين أنواع أدوات صنع البوظة.			
٣	ميز أنواع المثلجات المختلفة بعضها من بعض.			
٤	قدر أهمية الخطوات الواجب اتباعها عند تحضير المثلجات.			
٥	عدد طرائق تقديم المثلجات.			
٦	بادر إلى المناقشة، وشارك في إجابة الأسئلة.			
٧	تعاون مع زملائه.			
٨	أدى العمل في الوقت المحدد.			
٩	راعى التعليمات، والتزم بالنظام.			

ملحق (١-٩).

الموضوع: تمرين خبز الرول.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير عددي.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد خبز الرول.

يضع المعلم إشارة (\*) في خلية الجدول أسفل خانة مستوى الأداء.

اسم الطالب																			
مستوى الأداء																			
٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١
مؤشر الأداء																			

٤- ممتاز.

٣- جيد جداً.

٢- جيد.

١- بحاجة إلى تحسين.

ملحق (١-١٠).

الموضوع: تمرين عجينة الباستا.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير عددي.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد عجينة الباستا.

يضع المعلم إشارة (\*) في خلية الجدول أسفل خانة مستوى الأداء.

اسم الطالب																
مستوى الأداء																
مؤشر الأداء																
٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	
																ارتدى لباس العمل، وغسل يديه بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.
																حضر المواد والأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.
																نخل الطحين ووضعه في وعاء العجين، ثم أضاف الملح والبيض المخفوق وزيت الزيتون، وعجن المقادير مع بعضها بعضاً بلطف حتى أصبحت العجينة متماسكة وملساء.
																وضع العجينة في وعاء، ثم غطاها بقطعة قماش رطبة مدة نصف ساعة في مكان بارد.
																سلق العجينة.
																حفظ المنتج بطريقة صحيحة وآمنة.
																حفظ خبز الروول بطريقة صحيحة وآمنة.
																نظف مكان العمل والمعدات والأدوات، ثم أعادها إلى مكانها.

٤- ممتاز.

٣- جيد جداً.

٢- جيد.

١- بحاجة إلى تحسين.

ملحق (١-١١).

الموضوع: تمرين اللازانيا.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير عددي.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد اللازانيا.

يضع المعلم إشارة (\*) في خلية الجدول أسفل خانة مستوى الأداء.

اسم الطالب																			
مستوى الأداء										مؤشر الأداء									
٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١

٤- ممتاز.

٣- جيد جداً.

٢- جيد.

١- بحاجة إلى تحسين.

ملحق (١-١٢).

الموضوع: تمرين بيتزا الخضراوات.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير عددي.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد بيتزا الخضراوات.

يضع المعلم إشارة (\*) في خلية الجدول أسفل خانة مستوى الأداء.

اسم الطالب																								
مستوى الأداء																								
١					٢					٣					٤					مؤشر الأداء				
																				ارتدى لباس العمل، وغسل يديه بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
																				حضر المواد والأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.				
																				جهاز صلصة البيتزا.				
																				جهاز عجينة البيتزا.				
																				جهاز الخضراوات والمواد التي توضع على سطح البيتزا بشكل مرتب.				
																				وضع مكونات البيتزا على سطح العجين.				
																				خبز البيتزا.				
																				قطع البيتزا، وقدمها وحفظها بطريقة صحيحة وآمنة.				
																				نظف مكان العمل والمعدات والأدوات، ثم أعادها إلى مكانها.				

٤- ممتاز.

٣- جيد جداً.

٢- جيد.

١- بحاجة إلى تحسين.

## الوحدة الأولى العجائن والحلويات.

## أدوات التقويم (٤م)

ملحق (١-١٣).

الموضوع: تمرين فطيرة السبانخ.  
استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.  
أداة التقويم: سلم تقدير عددي.  
الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد فطيرة السبانخ.

الرقم	مؤشر الأداء	١	٢	٣	٤
١	ارتدى لباس العمل، وغسل يديه بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	حضر المواد والأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.				
٣	جهز الخميرة بطريقة صحيحة.				
٤	عجن العجين.				
٥	خمر العجين، وأراحه، وفرده.				
٦	جهز الحشوة.				
٧	حشى العجين، وشكل الفطائر.				
٨	خبز الفطائر.				
٩	حفظ الفطائر بطريقة صحيحة وآمنة.				
١٠	نظف مكان العمل والمعدات والأدوات، ثم أعادها إلى مكانها.				

١- بحاجة إلى تحسين. ٢- جيد. ٣- جيد جداً. ٤- ممتاز.

ملحق (١-١٤).

الموضوع: تمرين عجينة السابليه.  
استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.  
أداة التقويم: سلم تقدير.  
الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد عجينة السابليه.

الرقم	مؤشر الأداء	ممتاز	جيد جداً	جيد	بحاجة إلى تحسين
١	ارتدى لباس العمل، وغسل يديه بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	حضر المواد والأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.				
٣	خلط المادة الدهنية بالسكر الناعم إلى الدرجة المناسبة.				
٤	أضاف البيض الواحدة تلو الأخرى.				
٥	أضاف الطحين مرة واحدة، وعجن المكونات بالطريقة الصحيحة.				
٦	راعى تعليمات السلامة والصحة المهنية، وسلامة الأغذية.				
٧	حفظ العجينة بطريقة صحيحة وآمنة.				
٨	نظف مكان العمل والمعدات والأدوات، ثم أعادها إلى مكانها.				

ملحق (١- ١٥).

الموضوع: تمرين كريم باتيسير.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد كريم باتيسير.

الرقم	مؤشر الأداء	ممتاز	جيد جداً	جيد	بحاجة إلى تحسين
١	ارتدى لباس العمل، وغسل يديه بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	حضر المواد والأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.				
٣	سخن الحليب على نار هادئة، وراعى عدم خروجه من الوعاء أو احتراقه في أثناء الغليان.				
٤	خلط البيض بالسكر بلطف.				
٥	أضاف الطحين والفانيلا وقليلاً من الحليب الساخن، وخلط المزيج جيداً، ثم أضاف البيض على نار هادئة مدة دقيقتين.				
٦	راعى عدم تكون كتل في أثناء إضافة البيض والطحين إلى الحليب.				
٧	راعى تعليمات السلامة والصحة المهنية، وسلامة الأغذية.				
٨	أضاف القليل من الزبدة على سطح الكريمة لمنع جفافها.				
٩	نظف مكان العمل والمعدات والأدوات، ثم أعادها إلى مكانها.				

## الوحدة الأولى العجائن والحلويات.

## أدوات التقويم (٤م)

ملحق (١-١٦).

الموضوع: تمرين تارت المشمش.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير عددي.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد تارت المشمش.

يضع المعلم إشارة (\*) في خلية الجدول أسفل خانة مستوى الأداء.

اسم الطالب																			
مستوى الأداء										مؤشر الأداء									
٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١

٤- ممتاز.

٣- جيد جدًا.

٢- جيد.

١- بحاجة إلى تحسين.



ملحق (١-١٧).

الموضوع: تمرين تارت الفراولة.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير عددي.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد تارت الفراولة.

يضع المعلم إشارة (\*) في خلية الجدول أسفل خانة مستوى الأداء.

اسم الطالب																			
مستوى الأداء										مؤشر الأداء									
٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١

٤- ممتاز.

٣- جيد جداً.

٢- جيد.

١- بحاجة إلى تحسين.



## الوحدة الأولى العجائن والحلويات.

أدوات التقويم  
(٤م)

ملحق (١-١٨).

الموضوع: تمرين فطيرة التفاح.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سجل وصف سير التعلم.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد فطيرة التفاح.

اسم الطالب: .....

التاريخ الفعلي لأداء المهارة: .....

الهدف من التمرين: .....

الشيء الذي فعلته: .....

تعلمت من التمرين: .....

الأشياء التي أربغ في تعلمها، ونوقشت في أثناء تنفيذ التمرين: .....

حسن هذا التمرين من مهارتي في: .....

يمكنني توظيف ما تعلمته من هذا التمرين في الحياة العملية: .....

ملحوظات: .....



## الوحدة الأولى العجائن والحلويات.

## أدوات التقويم (٤م)

ملحق (١-١٩).

الموضوع: تمرين عجينة البقلاوة (العجينة البيضاء).

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سجل وصف سير التعلم.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد عجينة البقلاوة (العجينة البيضاء).

اسم الطالب: .....

التاريخ الفعلي لأداء المهارة: .....

الهدف من التمرين: .....

الشيء الذي فعلته: .....

تعلمت من التمرين: .....

الأشياء التي أرغب في تعلمها، ونوقشت في أثناء تنفيذ التمرين: .....

حسن هذا التمرين من مهارتي في: .....

يمكنني توظيف ما تعلمته من هذا التمرين في الحياة العملية: .....

ملحوظات: .....

ملحق (١-٢٠).

الموضوع : تمرين القشطة المطبوخة.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد القشطة المطبوخة.

اسم الطالب: .....

التاريخ الفعلي لأداء المهارة: .....

الرقم	مؤشر الأداء	التقدير		
		ممتاز	جيد جداً	جيد
١	ارتدى لباس العمل، وغسل يديه قبل البدء بالعمل، وحافظ على النظافة في أثناء تنفيذ التمرين.			
٢	وضع الحليب في الطنجرة، وقام بغليه جيداً.			
٣	أذاب النشا، ثم أضاف إليه الحليب البارد، ثم الحليب المغلي، وحركه باستمرار حتى تكثف، ثم أضاف ماء الورد، وحركه مع الخليط.			
٤	برد القشطة، ثم سكبها في وعاء مناسب، ثم حفظها بطريقة صحيحة وآمنة.			
٥	كان دقيقاً في الإنجاز، ولم يتسرع في العمل.			
٦	نفذ خطوات التمرين كما في الكتاب المدرسي.			
٧	نظف مكان العمل والمعدات والأدوات، ثم أعادها إلى مكانها.			
٨	استخدم لغة واضحة ومفهومة في إعداد قائمة الطعام.			

ملحق (١ - ٢١).

الموضوع: تمرين وربات بالقشطة.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: قائمة رصد .

الموقف التعليمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد وربات بالقشطة.

الرقم	مؤشر الأداء	التقدير	
		نعم	لا
١	ارتدى لباس العمل، وغسل يديه بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.		
٢	طبق المبادئ والأسس الخاصة بسلامة الغذاء، وتأكد من صلاحية المواد قبل الاستخدام.		
٣	طبق مبادئ النظافة العامة بالمحافظة على نظافة المكان والأدوات قبل العمل بها.		
٤	حضر رقائق العجين.		
٥	قطع الرقائق على هيئة مربعات كبيرة متساوية الحجم.		
٦	وزع في وسط كل رقاقة مقدار ملعقة من القشطة.		
٧	طوى الزوايا الأربع نحو الزاوية المعاكسة لها.		
٨	صف حبات الوربات في صينية الشبي، ثم غمرها بالسمن.		
٩	وضع الصينية بالفرن في درجة حرارة مناسبة (٢٠٠°س) مدة (٣٠ - ٤٠) دقيقة حتى نضجت وأصبح لونها ذهبياً.		
١٠	أخرج الصينية من الفرن، و صفاها من السمن، ثم غمرها بالقطر الساخن حتى تشربته.		
١١	وضع الوربات في طبق التقديم، وزينها بالفستق الحلبي المبروش، وقدمها ساخنة أو باردة.		
١٢	حفظ الوربات بطريقة صحيحة وآمنة.		
١٣	نظف مكان العمل والمعدات والأدوات، ثم أعادها إلى مكانها.		

ملحق (١-٢٢).

الموضوع: تمرين الكلاج.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد الكلاج.

يضع المعلم إشارة (\*) في خلية الجدول أسفل خانة مستوى الأداء.

بجاءه إلى تحسبن بالدرجة (٣،٢،١)	جيد	جيد جداً	ممتاز	التقدير	
				مؤشر الأداء	
					جهاز عجينة الكلاج.
					جهاز القشظة المطبوخة.
					جهاز القطر.
					جهاز الزيت للقلي.
					برش الفستق الحلبي، وحمصه.
					جهاز الأدوات اللازمة للعمل.
					تأكد من جاهزية الأدوات قبل البدء بتنفيذ التمرين.
					ارتدى لباس العمل.
					استخدم الطريقة المناسبة للعمل.
					رتب قطع الكلاج بشكل مناسب، وزينها للتقديم.
					حفظ الكلاج بالطريقة المناسبة.
					نظف مكان العمل والمعدات والأدوات، ثم أعادها إلى مكانها.

ملحق (١-٢٣).

الموضوع: تمرين القطر.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير عددي.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد القطر.

اسم الطالب																			
مستوى الأداء										مؤشر الأداء									
٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١

٤- ممتاز.

٣- جيد جدًا.

٢- جيد.

١- بحاجة إلى تحسين.

ملحق (١-٢٤).

الموضوع: تمرين زنود الست.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد زنود الست.

يضع المعلم إشارة (\*) في خلية الجدول أسفل خانة مستوى الأداء.

بجاءه إلى تحسين بالدرجة (٣،٢،١)	جيد	جيد جداً	ممتاز	التقدير	
				مؤشر الأداء	
					جهاز عجينة زنود الست (من عجينة البقلاوة).
					جهاز القشطة المطبوخة.
					جهاز القطر.
					جهاز الزيت للقلي.
					برش الفستق الحلبي، وحمصه.
					حضر الأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.
					تأكد من جاهزية الأدوات قبل البدء بتنفيذ التمرين.
					ارتدى لباس العمل.
					استخدم الطريقة المناسبة في العمل.
					رتب قطع زنود الست بشكل مناسب، وزينها للتقديم.
					حفظ زنود الست بالطريقة المناسبة.
					نظف مكان العمل والمعدات والأدوات، ثم أعادها إلى مكانها.



ملحق (١-٢٥).

الموضوع: تمرين الكروسان.  
استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.  
أداة التقويم: سلم تقدير عددي.  
الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد الكروسان.

اسم الطالب																
مستوى الأداء																
٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	
مؤشر الأداء																
																ارتدى لباس العمل.
																التزم بالمقادير المحددة في التمرين.
																حضر الأدوات اللازمة لإعداد الفطيرة.
																نفذ خطوات التمرين كما في الكتاب المدرسي.
																تعاون مع أفراد مجموعته في مراحل تنفيذ التمرين.
																تعرف قواعد العمل العامة، وسأل في حال عدم معرفته بها.
																التزم بتعليمات السلامة المهنية في أثناء استخدام الأدوات والمواد.
																التزم بالشروط الصحية والنظافة في أثناء أداء التمرين وبعده.
																التزم بالوقت المحدد لتنفيذ التمرين.

٤ - ممتاز.

٣ - جيد جدًا.

٢ - جيد.

١ - بحاجة إلى تحسين.

ملحق (١-٢٦).

الموضوع: تمرين عجينة الباف بيستري.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير عددي.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد عجينة الباف بيستري.

اسم الطالب: .....

التاريخ الفعلي لأداء المهارة: .....

الرقم	مؤشر الأداء	التقدير			
		١	٢	٣	٤
١	حضر الأدوات والمواد اللازمة لتنفيذ التمرين حسب المقادير الواردة في الكتاب المدرسي.				
٢	تأكد من نظافة الأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.				
٣	راعى التسلسل الصحيح في تنفيذ التمرين كما في الكتاب المدرسي.				
٤	راعى تعليمات السلامة المهنية والنظافة في أثناء العمل.				
٥	بسط العجينة بصورة صحيحة.				
٦	أضاف عصير الليمون إلى العجينة ليزيدها قوة ونعومة.				
٧	كرر عملية الرق والطي خمس مرات، وراعى راحة العجينة في كل مرة.				
٨	نظف الأدوات والمكان بعد الانتهاء من العمل.				
٩	حفظ العجينة على نحو صحيح بالثلاجة لحين الاستخدام.				
١٠	أعاد الأدوات إلى مكانها بعد الانتهاء من العمل.				

٤- ممتاز.

٣- جيد جدًا.

٢- جيد.

١- بحاجة إلى تحسين.

ملحق (١-٢٧).

الموضوع: تمرين كعكة الملفيه (الألفيه).

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد كعكة الملفيه (الألفيه).

اسم الطالب: .....

التاريخ الفعلي لأداء المهارة: .....

الرقم	مؤشر الأداء	التقدير		
		ممتاز	جيد جداً	جيد
١	تعرف الحلويات الغربية، ومنها كعكة الملفيه.			
٢	أعد كعكة الملفيه من عجينة البيف بيستري.			
٣	ميز الأشكال المصنعة من كعكة الملفيه الرئيسة.			
٤	أدرك أسباب نجاح إعداد كعكة الملفيه وجودتها، مثل: رقة العجينة، وخرمها، ودرجة الحرارة.			
٥	عدد الخطوات الأولية لتجهيز قالب كعكة الملفيه، مثل: التقطيع، والحشو، والتزيين.			
٦	ذكر مراحل إعداد الكعكة في أثناء الخبز.			
٧	تعرف العيوب الشائعة عند إعداد الكعكة.			
٨	بادر إلى المناقشة، وأجاب عن الأسئلة، وطرح الملاحظات.			
٩	تعاون مع زملائه في عملية التجهيز والإعداد والتنفيذ.			
١٠	أدى العمل في الوقت المحدد.			
١١	راعى التعليمات، والتزم بالحفاظ على النظام والنظافة في أثناء العمل.			
١٢	نظف المكان والأدوات بعد الانتهاء من التمرين.			

ملحق (١-٢٨).

الموضوع: تمرين الكعكة الإسفنجية.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد الكعكة الإسفنجية.

اسم الطالب: .....

التاريخ الفعلي لأداء المهارة: .....

الرقم	مؤشر الأداء	التقدير		
		ممتاز	جيد جدًا	جيد
١	ذكر بعض أنواع الحلويات الغربية، ومنها الكعكة الإسفنجية، وسبب تسميتها بهذا الاسم.			
٢	أعد الكعكة الإسفنجية.			
٣	ميز الأصناف المصنعة من الكعكة الإسفنجية الرئيسية.			
٤	أدرك أسباب نجاح إعداد الكعكة الإسفنجية، وجودتها، مثل: خفق البيض جيدًا، وكيفية إضافة الطحين بعد تنخيله، ودرجة الحرارة المناسبة لها.			
٥	عدد الخطوات الأولية لتجهيز قوالب من الكعكة الإسفنجية، مثل: التقطيع، والحشو، والتزيين.			
٦	ذكر مراحل إعداد الكعكة في أثناء الخبز.			
٧	وضح العيوب الشائعة عند إعداد الكعكة.			
٨	بادر إلى المناقشة، وأجاب عن الأسئلة، وطرح الملاحظات.			
٩	تعاون مع زملائه في عملية التجهيز والإعداد والتنفيذ.			
١٠	أدى العمل في الوقت المحدد.			
١١	راعى التعليمات، والتزم بالحفاظ على النظام والنظافة في أثناء العمل.			
١٢	نظف المكان والأدوات بعد الانتهاء من التمرين.			

## الوحدة الأولى العجائن والحلويات.

## أدوات التقويم (٤م)

ملحق (١ - ٢٩).

الموضوع: تمرين كريمة الزبدة.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير عددي.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد كريمة الزبدة.

اسم الطالب: .....

التاريخ الفعلي لأداء المهارة: .....

الرقم	مؤشر الأداء	التقدير			
		١	٢	٣	٤
١	حضر الأدوات والمواد اللازمة لتنفيذ التمرين حسب المقادير الواردة في الكتاب المدرسي.				
٢	تأكد من نظافة الأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.				
٣	راعى التسلسل الصحيح في تنفيذ التمرين كما في الكتاب المدرسي.				
٤	راعى تعليمات السلامة المهنية والنظافة في أثناء العمل.				
٥	نفذ الخطوات الصحيحة عند إضافة المواد.				
٦	أضاف القطر الساخن إلى البيض المخفوق ببطء، ثم الزبدة الطرية.				
٧	كرر عملية الخفق مدة إضافية ليتجانس الخليط.				
٨	نظف الأدوات والمكان بعد الانتهاء من التمرين.				
٩	حفظ الكريمة على نحو صحيح بالثلاجة لحين الاستخدام.				
١٠	أعاد الأدوات إلى مكانها بعد الانتهاء من العمل.				

٤- ممتاز.

٣- جيد جدًا.

٢- جيد.

١- بحاجة إلى تحسين.

ملحق (١ - ٣٠).

الموضوع: تمرين جاتوه الفواكه.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد جاتوه الفواكه.

اسم الطالب: .....

التاريخ الفعلي لأداء المهارة: .....

الرقم	مؤشر الأداء	التقدير		
		ممتاز	جيد جداً	جيد
١	ذكر بعض أنواع الحلويات الغربية، ومنها كعكة الفواكه، وسبب تسميتها بهذا الاسم.			
٢	أعد جاتوه الفواكه من الكعكة الإسفنجية.			
٣	ميز الأصناف المصنعة من جاتو الفواكه تبعاً لنوع الفاكهة المستخدمة.			
٤	أدرک أسباب نجاح إعداد كعكة الجاتوه وجودتها، مثل: استخدام الكعكة الإسفنجية الجيدة، والفاكهة الجيدة.			
٥	عدد الخطوات الأولية لتجهيز قوالب من كعكة جاتوه الفواكه.			
٦	ذكر مراحل إعداد كعكة الجاتوه، مثل: تقطيع الكعكة الإسفنجية إلى عدة قطع، وإضافة عصير الفواكه المناسب إلى سطح العجين، وتجهيز الحشوة من الفاكهة، خاصة إذا كانت طازجة وغير معلبة، وكيفية التزيين من الخارج والرسم باستخدام الكريمة.			
٧	بين العيوب الشائعة عند إعداد الكعكة.			
٨	بادر إلى المناقشة، وأجاب عن الأسئلة، وطرح الملاحظات.			
٩	تعاون مع زملائه في عملية التجهيز والإعداد والتنفيذ.			
١٠	أدى العمل في الوقت المحدد.			
١١	راعى التعليمات، والتزم بالحفاظ على النظام والنظافة في أثناء العمل.			
١٢	نظف المكان والأدوات بعد الانتهاء من التمرين.			

ملحق (١ - ٣١).

الموضوع: تمرين كعكة السويس رول.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير.

الموقف التقويبي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد كعكة السويس رول.

اسم الطالب: .....

التاريخ الفعلي لأداء المهارة: .....

الرقم	مؤشر الأداء	التقدير		
		ممتاز	جيد جداً	جيد
١	ذكر بعض أنواع الحلويات الغريبة، ومنها كعكة السويس رول، وسبب تسميتها بهذا الاسم.			
٢	أعد قطع كعكة السويس رول من الكعكة الإسفنجية.			
٣	ميز بين الأصناف المصنعة من كعكة السويس رول، من حيث نوع الحشوة المستخدمة (مربى، كريمة، شوكولاتة، فواكه، مكسرات).			
٤	أدرك أسباب نجاح إعداد كعكة السويس رول وجودتها، مثل: استخدام الكعكة الإسفنجية الرقيقة الجيدة، والسرعة في أثناء التحضير.			
٥	عدد الخطوات الأولية لتجهيز قوالب من كعكة السويس رول.			
٦	ذكر مراحل إعداد الكعكة السويس رول، مثل: إعداد العجينة الإسفنجية، وكيفية صبها في صواني الخبيز، وتجهيز الحشوة من الفاكهة، خاصة إذا كانت طازجة وغير معلبة، وكيفية التزين من الخارج بطريقة اللت بالمكسرات، أو جوز الهند، أو باستخدام الكريمة.			
٧	وضح العيوب الشائعة عند إعداد الكعكة.			
٨	بادر إلى المناقشة، وأجاب عن الأسئلة، وطرح الملاحظات.			
٩	تعاون مع زملائه في عملية التجهيز والإعداد والتنفيذ.			
١٠	أدى العمل في الوقت المحدد.			
١١	راعى التعليمات، والتزم بالحفاظ على النظام والنظافة في أثناء العمل.			
١٢	نظف المكان والأدوات بعد الانتهاء من التمرين.			



## الوحدة الأولى العجائن والحلويات.

أدوات التقويم  
(٤م)

ملحق (١-٣٢).

الموضوع: تمرين كعكة الفواكه المجففة.

استراتيجية التقويم: الملاحظة.

أداة التقويم: سجل وصف سير التعلم.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد كعكة الفواكه المجففة.

اسم الطالب: .....

التاريخ الفعلي لأداء المهارة: .....

الهدف من التمرين: .....

الشيء الذي فعلته: .....

تعلمت من التمرين: .....

الأشياء التي أرغب في تعلمها، ونوقشت في أثناء تنفيذ التمرين: .....

حسن هذا التمرين من مهارتي في: .....

يمكنني توظيف ما تعلمته من هذا التمرين في الحياة العملية: .....

ملحوظات: .....



ملحق (١-٣٣).

الموضوع: تمرين بسكويات الفواكه المجففة.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير عددي .

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد بسكويات الفواكه المجففة.

اسم الطالب: .....

التاريخ الفعلي لأداء المهارة: .....

الرقم	مؤشر الأداء	التقدير			
		١	٢	٣	٤
١	تحدث عن بسكويات الفواكه المجففة: أصله، وصفاته، وشكله.				
٢	ميز مكونات بسكويات الفواكه المجففة.				
٣	استعرض طريقة عمل بسكويات الفواكه المجففة أمام المعلم وزملائه الطلبة، وجهاز المواد والأدوات اللازمة.				
٤	أعد شوكليت فوندان، مستعيناً بالكتاب المدرسي (بإشراف المعلم).				
٥	التزم بخطوات تنفيذ التمرين.				
٦	زين بسكويات الفواكه المجففة، وقدمها، وحفظ ما تبقى على نحو مناسب.				
٧	نظف مكان العمل والمعدات والأدوات، ثم أعادها إلى مكانها.				
٨	تعاون مع أفراد مجموعته.				
٩	راعى التعليمات، والتزم بالنظام، وتابع عملية التنظيف للأدوات والمكان.				

٤- ممتاز.

٣- جيد جداً.

٢- جيد.

١- بحاجة إلى تحسين.

ملحق (١-٣٤).

الموضوع: تمرين شوكليت فوندان.  
استراتيجية التقييم: التقييم المعتمد على الأداء.  
أداة التقييم: سلم تقدير عددي .  
الموقف التقييمي: تقييم أداء الطالب في أثناء إعداد شوكليت فوندان.

اسم الطالب: .....

التاريخ الفعلي لأداء المهارة: .....

اسم الطالب																			
مستوى الأداء										مؤشر الأداء									
٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١

٤- ممتاز.

٣- جيد جدًا.

٢- جيد.

١- بحاجة إلى تحسين.

ملحق (١-٣٥).

الموضوع: تمرين كريم كراميل.  
استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.  
أداة التقويم: سلم تقدير عددي.  
الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد كريم كراميل.  
يضع المعلم إشارة (\*) في خلية الجدول أسفل خانة مستوى الأداء.

اسم الطالب: .....

التاريخ الفعلي لأداء المهارة: .....

اسم الطالب																مؤشر الأداء				
طبق				طبق				طبق				طبق					مستوى الأداء			
٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	
																				١ ارتدى لباس العمل، والتزم بالنظافة الشخصية مثل: غسل اليدين، وارتداء قبعة العمل، وقص الأظافر.
																				٢ التزم بالمقادير المحددة التمرين.
																				٣ حضر الأدوات اللازمة لإعداد كريم كراميل.
																				٤ نفذ خطوات التمرين كما في الكتاب المدرسي، والتزم بتعليمات المعلم.
																				٥ تعاون مع أفراد مجموعته في مراحل تنفيذ التمرين، وأبدى رأيه.
																				٦ التزم بتعليمات السلامة المهنية في أثناء استخدام الأدوات والمواد.
																				٧ التزم بالشروط الصحية والنظافة في أثناء أداء التمرين وبعده.
																				٨ التزم بالوقت المحدد لتنفيذ التمرين.

٤- ممتاز.

٣- جيد جدًا.

٢- جيد.

١- بحاجة إلى تحسين.

ملحق (١-٣٦).

الموضوع: تمرين الكعك الصخري.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير عددي.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد الكعك الصخري.

اسم الطالب: .....

التاريخ الفعلي لأداء المهارة: .....

الرقم	مؤشر الأداء	التقدير			
		١	٢	٣	٤
١	وضع أسس إعداد عجينة البسكويت الصخري (البسكويت الهش).				
٢	حدد مكونات عجينة البسكويت الصخري، وجهازها.				
٣	ميز البسكويت الصخري من بسكويت السابيله والبسكويت العادي من حيث الشكل.				
٤	أدرِك مزايا المواد المكونة لعجينة البسكويت الصخري، وفوائدها.				
٥	عدد المواد المنكهة للبسكويت الصخري، مثل بعض أصناف الفواكه المجففة (الزبيب، المطيبات الأخرى، الحشوات، جوز عين الجمل، اللوز، جوزة الطيب).				
٦	ذكر بعض أنواع الطحين المختلفة التي يمكن استخدامها في إعداد عجينة البسكويت الصخري (أبيض، أسمر، نخالة).				
٧	أعد البسكويت الصخري مستعيناً بالكتاب المدرسي، والتزم بالكميات المحددة، والأدوات، والمواد، والوقت.				
٨	عدد خصائص البسكويت الجيد، وحاول إعداد بعض منه، ملتزماً بطريقة التنفيذ الواردة في الكتاب المدرسي.				
٩	تعاون مع أفراد مجموعته.				
١٠	راعى التعليمات، والتزم بالنظام، ونظف الأدوات، ثم أعادها إلى مكانها.				

٤ - ممتاز.

٣ - جيد جداً.

٢ - جيد.

١ - بحاجة إلى تحسين.

ملحق (١-٣٧).

الموضوع: تمرين عجينة الشو.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: قائمة رصد.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد عجينة الشو.

اسم الطالب: .....

التاريخ الفعلي لأداء المهارة: .....

الرقم	مؤشر الأداء	التقدير	
		نعم	لا
١	حضر الأدوات والمواد اللازمة لتنفيذ التمرين.		
٢	تأكد من نظافة الأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.		
٣	سخن الماء، وأضاف الزبدة، والملح، والسكر.		
٤	نخل الطحين، ثم أضافه إلى الماء المغلي والزبدة.		
٥	قلب الطحين والزبدة حتى أصبح المزيج عينة ناعمة.		
٦	برد العجينة مدة ١٠ دقائق.		
٧	أضاف البيض؛ بيضة تلو الأخرى، وقلبه باستمرار.		
٨	جهز صينية الخبز كما يجب.		
٩	صب العجينة على الأشكال المطلوبة.		
١٠	تأكد من خبز العجينة في درجة الحرارة المناسبة.		
١١	برد الحبات بعد الخبز، وحفظها لحين الاستعمال.		
١٢	نظف مكان العمل وأدواته.		
١٣	أعاد المعدات والأدوات إلى مكانها.		

٤- ممتاز.

٣- جيد جداً.

٢- جيد.

١- بحاجة إلى تحسين.

ملحق (١-٣٨).

الموضوع: تمرين المعمول.  
استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.  
أداة التقويم: سجل وصف سير التعلم.  
الموقف لتقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد المعمول.

اسم الطالب: .....

التاريخ الفعلي لأداء المهارة: .....

الهدف من التمرين: .....

الشيء الذي فعلته: .....

تعلمت من التمرين: .....

الأشياء التي أرغب في تعلمها، ونوقشت في أثناء تنفيذ التمرين: .....

حسن هذا التمرين من مهارتي في: .....

يمكنني توظيف ما تعلمته من هذا التمرين في الحياة العملية: .....

ملحوظات: .....

ملحق (١ - ٣٩).

الموضوع: تمرين الغريبة.

استراتيجية التقويم: الملاحظة.

أداة التقويم: سلم تقدير عددي .

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد الغريبة.

اسم الطالب: .....

التاريخ الفعلي لأداء المهارة: .....

الرقم	مؤشر الأداء	التقدير			
		١	٢	٣	٤
١	وضح أسس اختيار عجينة الغريبة كونها من الحلويات العربية المعروفة والقديمة.				
٢	ذكر مكونات عجينة الغريبة.				
٣	ميز الغريبة العادية من الغريبة المحمرة.				
٤	أدرک مزايا المواد المكونة لعجينة الغريبة، وفوائدها.				
٥	عدد المواد المنكهة لعجينة الغريبة، مثل: نوع السمينة أو الزبدة المستخدمة، والحشوات (اللوز، الفستق الحلبي، الكاشو).				
٦	ذكر بعض أنواع الطحين التي يمكن استخدامها في إعداد عجينة الغريبة ( أبيض، أسمر، نخالة).				
٧	أعد الغريبة مستعيناً بالكتاب المدرسي، والتزم بالكميات المحددة، والأدوات، والمواد، والوقت، وطريقة الخبز.				
٨	عدد صفات الغريبة الجيدة، وحاول إعداد بعض منها، والتزم بطريقة التنفيذ الواردة في الكتاب المدرسي.				
٩	تعاون مع أفراد مجموعته.				
١٠	راعي التعليمات، والتزم بالنظام، ونظف الأدوات، ثم أعادها إلى مكانها.				

٤ - ممتاز.

٣ - جيد جداً.

٢ - جيد.

١ - بحاجة إلى تحسين.

ملحق (١ - ٤٠).

الموضوع: تمرين الكنافة بالجبنة.

استراتيجية التقويم: الملاحظة.

أداة التقويم: سلم تقدير.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد الكنافة بالجبنة.

اسم الطالب: .....

التاريخ الفعلي لأداء المهارة: .....

الرقم	مؤشر الأداء	التقدير		
		ممتاز	جيد جداً	جيد
١	ذكر بعض أنواع الحلويات العربية، ومنها الكنافة بالجبنة.			
٢	أعد الكنافة بالجبنة البيضاء بعد نقعها وتحليتها.			
٣	ميز بين الأصناف المصنعة من الكنافة من حيث الحشوة المستخدمة (جبنة، قشطة).			
٤	أدرك أهم أسباب نجاح إعداد الكنافة بالجبنة وجودتها، مثل: استخدام العجينة الجيدة والمحمصة، والمواد المضافة إلى تصنيع العجينة، ونوعية الجبنة المستخدمة.			
٥	عدد الخطوات الأولية لتجهيز الكنافة بالجبنة البيضاء المحلية.			
٦	ذكر مراحل إعداد الكنافة، مثل: إعداد العجينة (جاهزة)، وكيفية سكبها وفردها في صواني الخبز، وتجهيز الحشوة من الجبنة السادة أو بالمكسرات مثل الفستق الحلبي، وخبزها باستخدام الغاز الخاص بها المسمى الأوجاك على نار هادئة مع التدوير المستمر لها، ثم قلبها في سدر التقديم، وأضاف القطر الساخن إليها، وزينها بالمكسرات.			
٧	بين العيوب الشائعة عند إعداد الكنافة، مثل: العجين السيء غير المحمص، والجبنة الرديئة، والرطوبة في صينية الخبز، والصبغة غير المناسبة، وعدم التدوير الجيد في أثناء الخبز (تحميص سريع على النار)، والقطر الخفيف.			
٨	بادر إلى المناقشة، وأجاب عن الأسئلة، وطرح الملاحظات.			
٩	تعاون مع زملائه في عملية التجهيز والإعداد والتنفيذ.			
١٠	أنهى العمل في الوقت المحدد.			
١١	راعى التعليمات، والتزم بالنظام والنظافة في أثناء العمل.			
١٢	نظف المكان والأدوات بعد الانتهاء من التمرين.			



ملحق (١-٤١).

الموضوع: تمرين القطايف.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير عددي.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد القطايف.

يضع المعلم إشارة (\*) في خلية الجدول أسفل خانة مستوى الأداء.

اسم الطالب																
مستوى الأداء																
مؤشر الأداء																
٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	
																١ ارتدى لباس العمل، والتزم بالنظافة الشخصية مثل: غسل اليدين، وارتداء قبعة العمل، وقص الأظافر.
																٢ التزم بالمقادير المحددة في التمرين كما في الكتاب المدرسي.
																٣ حضر المواد والأدوات اللازمة لإعداد القطايف، مثل: الطحين، والحليب، والسميد، والخميرة، وبيكربونات الصوديوم، والملح والسكر، وجوز القلب، وماء الورد، وماء الزهر، والقرفة، والقطر.
																٤ نفذ خطوات التمرين كما في الكتاب المدرسي، والتزم بتعليمات المعلم.
																٥ تعاون مع أفراد مجموعته في مراحل تنفيذ التمرين، وأبدى رأيه.
																٦ تعرف قواعد العمل العامة، وسأل في حال عدم معرفته بها.
																٧ التزم بتعليمات السلامة المهنية في أثناء استخدام الأدوات والمواد.
																٨ التزم بالشروط الصحية والنظافة في أثناء أداء التمرين وبعده.
																٩ التزم بالوقت المحدد لتنفيذ التمرين.

٤- ممتاز.

٣- جيد جداً.

٢- جيد.

١- بحاجة إلى تحسين.

ملحق (١-٤٢).

الموضوع: تمرين الهريسة.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير عددي.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد الهريسة.

اسم الطالب: .....

التاريخ الفعلي لأداء المهارة: .....

الرقم	مؤشر الأداء	التقدير			
		١	٢	٣	٤
١	ارتدى لباس العمل، وغسل يديه بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	حضر الأدوات المطلوبة لتنفيذ التمرين.				
٣	جهز المواد اللازمة لعمل الهريسة حسب المقادير المطلوبة.				
٤	عجن العجينة بالشكل المطلوب.				
٥	فرد الهريسة في السدر، وقطعها، وزينها باللوز أو الفستق.				
٦	ترك الهريسة مدة مناسبة لتتخمر.				
٧	خبز الهريسة كما يجب، مراعيًا احمرارها من الجهات جميعها.				
٨	سكب القطر البارد حسب الكمية الصحيحة.				
٩	تعاون مع زملائه في أثناء تنفيذ التمرين.				
١٠	راعى التعليمات، والتزم بالنظام.				
١١	أنهى العمل في الوقت المحدد.				

٤- ممتاز.

٣- جيد جدًا.

٢- جيد.

١- بحاجة إلى تحسين.

## الوحدة الأولى العجائن والحلويات.

## أدوات التقويم (٤م)

ملحق (١-٤٣).

الموضوع: تمرين أصابع زينب.  
استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.  
أداة التقويم: سلم تقدير عددي.  
الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد أصابع زينب.

الرقم	مؤشر الأداء	التقدير			
		١	٢	٣	٤
١	ارتدى لباس العمل، وغسل يديه بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	حضر الأدوات المطلوبة لتنفيذ التمرين.				
٣	جهز المواد اللازمة لعمل أصابع زينب حسب المقادير المطلوبة.				
٤	عجن العجينة بالشكل المطلوب.				
٥	شكل أصابع زينب بالشكل المطلوب.				
٦	ترك أصابع زينب مدة مناسبة لتتحمّر.				
٧	قلّى أصابع زينب بالزيت المغلي على دفتين.				
٨	وضع أصابع زينب في القطر البارد.				
٩	تعاون مع زملائه في أثناء تنفيذ التمرين.				
١٠	راعى التعليمات، والتزم بالنظام.				
١١	أدى العمل في الوقت المحدد.				

١- بحاجة إلى تحسين. ٢- جيد. ٣- جيد جداً. ٤- ممتاز.

ملحق (١-٤٤).

الموضوع: تمرين العوامة.  
استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.  
أداة التقويم: سلم تقدير.  
الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد العوامة.

الرقم	مؤشر الأداء	مستوى الأداء			
		ممتاز	جيد جداً	جيد	متوسط
١	حضر الأدوات المطلوبة لأداء التمرين.				
٢	راعى التسلسل المنطقي في إنجاز خطوات العمل.				
٣	تعاون مع زملائه في أثناء تنفيذ التمرين.				
٤	أنجز العمل بدقة وسرعة.				
٥	تقبل آراء الآخرين، وشارك في المناقشة بفاعلية.				
٦	طرح آراء صحيحة ودقيقة.				
٧	راعى التعليمات، والتزم بالنظام.				
٨	نظف مكان العمل والمعدات والأدوات، ثم أعادها إلى مكانها.				

ملحق (١-٤٥).

الموضوع: تمرين بلح الشام.  
استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.  
أداة التقويم: سلم تقدير عددي.  
الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد بلح الشام.

اسم الطالب															
مستوى الأداء															
مؤشر الأداء															
٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١

٤- ممتاز.

٣- جيد جداً.

٢- جيد.

١- بحاجة إلى تحسين.

ملحق (١-٤٦).

الموضوع: تمرين عيش السرايا.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد عيش السرايا.

الرقم	مؤشر الأداء	مستوى الأداء			
		ممتاز	جيد جداً	جيد	متوسط
١	حضر الأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.				
٢	راعى التسلسل المنطقي في خطوات العمل.				
٣	تعاون مع زملائه في أثناء تنفيذ التمرين.				
٤	زين الطبق بشكل لائق وجذاب لعرضه على المعلم.				
٥	أنجز العمل بدقة وسرعة.				
٦	تقبل آراء الآخرين، وشارك في المناقشة بفاعلية.				
٧	طرح آراء صحيحة ودقيقة.				
٨	راعى التعليمات، والتزم بالنظام داخل المشغل.				
٩	نظف مكان العمل والمعدات والأدوات، ثم أعادها إلى مكانها.				

ملحق (١-٤٧).

الموضوع: تمرين موس الشوكولاتة.  
استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.  
أداة التقويم: سلم تقدير عددي.  
الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد موس الشوكولاتة.

اسم الطالب																			
مستوى الأداء					مؤشر الأداء														
٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١

٤- ممتاز.

٣- جيد جدًا.

٢- جيد.

١- بحاجة إلى تحسين.

ملحق (١-٤٨).

الموضوع: تمرين حلوة الجبن.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد حلوة الجبن.

الرقم	مؤشر الأداء	مستوى الأداء			
		ممتاز	جيد جداً	جيد	متوسط
١	حضر الأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.				
٢	راعى التسلسل المنطقي في تنفيذ خطوات العمل.				
٣	تعاون مع زملائه في أثناء التمرين.				
٤	زين الطبق بشكل لائق وجذاب لعرضه على المعلم.				
٥	أنجز العمل بدقة وسرعة.				
٦	تقبل آراء الآخرين، وشارك في المناقشة بفاعلية.				
٧	طرح آراء صحيحة ودقيقة.				
٨	راعى التعليمات، والتزم بالنظام.				
٩	نظف مكان العمل والمعدات والأدوات، ثم أعادها إلى مكانها.				

ملحق (١ - ٤٩).

الموضوع: تمرين البوظة العربية.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير عددي.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد البوظة العربية.

الرقم	مؤشر الأداء	التقدير			
		١	٢	٣	٤
١	ارتدى لباس العمل، وغسل يديه بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	حضر الأدوات المطلوبة لتنفيذ التمرين.				
٣	جهز المواد اللازمة لعمل البوظة العربية حسب المقادير المطلوبة.				
٤	وضع الكريمة والحليب في طنجرة على نار متوسطة.				
٥	وضع المكونات الأخرى في وعاء، وخفقتها جيداً.				
٦	مزج الخليطين على نحو صحيح.				
٧	صفى الخليط، ثم وضعه جانباً حتى يبرد.				
٨	وضع الخليط في آلة صنع البوظة المدة المطلوبة.				
٩	تعاون مع زملائه في أثناء تنفيذ التمرين.				
١٠	راعى التعليمات، والتزم بالنظام.				
١١	أدى العمل في الوقت المحدد.				

٤ - ممتاز.

٣ - جيد جداً.

٢ - جيد.

١ - بحاجة إلى تحسين.



ملحق (١ - ٥٠).

الموضوع: تمرين مثلجات الأناناس.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد مثلجات الأناناس.

الرقم	مؤشر الأداء	مستوى الأداء			
		ممتاز	جيد جداً	جيد	متوسط
١	حضر الأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.				
٢	راعى التسلسل المنطقي في تنفيذ خطوات العمل.				
٣	تعاون مع زملائه في أثناء تنفيذ التمرين.				
٤	زين الطبق بشكل لائق وجذاب لعرضه على المعلم.				
٥	أنجز العمل بدقة وسرعة.				
٦	تقبل آراء الآخرين، وشارك في المناقشة بفاعلية.				
٧	طرح آراء صحيحة ودقيقة.				
٨	راعى التعليمات، والتزم بالنظام.				
٩	نظف مكان العمل والمعدات والأدوات، ثم أعادها إلى مكانها.				

ملحق (٢-١).

الموضوع: استلام المواد الغذائية ومواصفاتها.

استراتيجية التقييم: التقييم المعتمد على الأداء.

أداة التقييم: سلم تقدير عددي.

الموقف التقييمي: تقويم أداء الطالب في أثناء الدرس النظري: استلام المواد الغذائية ومواصفاتها.

الرقم	مؤشر الأداء	التقدير			
		١	٢	٣	٤
١	وضح أسس استلام المواد الغذائية.				
٢	حدد مواصفات المواد الغذائية المراد استلامها، ومقاييسها.				
٣	تقبل آراء الآخرين، وشارك في المناقشة بفاعلية.				
٤	تعاون مع زملائه.				
٥	أنهى العمل في الوقت المحدد.				
٦	راعى التعليمات، والتزم بالنظام.				

١- بحاجة إلى تحسين. ٢- جيد. ٣- جيد جداً. ٤- ممتاز.

ملحق (٢-٢).

الموضوع: حفظ المواد الغذائية.

استراتيجية التقييم: التقييم المعتمد على الأداء.

أداة التقييم: سلم تقدير عددي.

الموقف التقييمي: تقويم أداء الطالب في أثناء الدرس النظري: حفظ المواد الغذائية.

اسم الطالب																			
مستوى الأداء										مؤشر الأداء									
٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١

١- بحاجة إلى تحسين. ٢- جيد. ٣- جيد جداً. ٤- ممتاز.

ملحق (٢-٣).

الموضوع: حفظ المواد الغذائية.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير عددي.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء الدرس النظري: حفظ المواد الغذائية.

الرقم	مؤشر الأداء	التقدير			
		١	٢	٣	٤
١	وضح طرائق كل من: حفظ المواد الغذائية، وتخزينها.				
٢	بين ملاءمة طرائق حفظ المواد الغذائية المختلفة تبعاً لنوع الغذاء.				
٣	راعى التعليمات، والتزم بالنظام.				
٤	تعاون مع زملائه.				
٥	أنهى العمل في الوقت المحدد.				

٤- ممتاز.

٣- جيد جداً.

٢- جيد.

١- بحاجة إلى تحسين.

ملحق (٢-٤).

الموضوع: حفظ المواد الغذائية وسلامتها ومواصفاتها الصحية.

استراتيجية التقييم: التقييم المعتمد على الأداء.

أداة التقييم: سلم تقدير عددي.

الموقف التقييمي: تقييم أداء الطالب في أثناء الدرس النظري: حفظ المواد الغذائية وسلامتها ومواصفاتها الصحية.

اسم الطالب																			
مستوى الأداء																			
مؤشر الأداء																			
٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١	٤	٣	٢	١

٤- ممتاز.

٣- جيد جدًا.

٢- جيد.

١- بحاجة إلى تحسين.

الوحدة الثانية  
استلام المواد الغذائية وحفظها.

أدوات التقويم  
(٤م)

ملحق (٢-٥).

الموضوع: تمرين محلل الخيار والفقوس.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد محلل الخيار والفقوس.

الرقم	مؤشر الأداء	مستوى الأداء			
		ممتاز	جيد جداً	جيد	متوسط
١	حضر الأدوات والمواد اللازمة لتنفيذ التمرين.				
٢	جهز الخيار والفقوس.				
٣	أعد المحلول الملحي.				
٤	أعد المخلل حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.				
٥	تعاون مع زملائه في أثناء تنفيذ التمرين.				
٦	أنجز العمل بدقة وسرعة.				
٧	تقبل آراء الآخرين، وشارك في المناقشة بفاعلية.				
٨	طرح آراء صحيحة ودقيقة.				
٩	راعى التعليمات، والتزم بالنظام.				
١٠	نظف مكان العمل والمعدات والأدوات، ثم أعادها إلى مكانها.				

ملحق (٢-٦).

الموضوع: تجفيف الأعشاب (النعناع).

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء أداء تمرين تجفيف الأعشاب (النعناع).

الرقم	مؤشر الأداء	مستوى الأداء			
		ممتاز	جيد جداً	جيد	متوسط
١	حضر الأدوات والمواد اللازمة لتنفيذ التمرين.				
٢	جهز النعناع.				
٣	جفف النعناع حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.				
٤	تعاون مع زملائه في أثناء تنفيذ التمرين.				
٥	أنجز العمل بدقة وسرعة.				
٦	تقبل آراء الآخرين، وشارك في المناقشة بفاعلية.				
٧	طرح آراء صحيحة ودقيقة.				
٨	راعى التعليمات، والتزم بالنظام.				
٩	نظف مكان العمل والمعدات والأدوات، ثم أعادها إلى مكانها.				

الوحدة الثانية  
استلام المواد الغذائية وحفظها.

أدوات التقويم  
(٤م)

ملحق (٢-٧).

الموضوع: تمرين مربى التفاح.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعداد مربى التفاح.

الرقم	مؤشر الأداء	مستوى الأداء			
		ممتاز	جيد جداً	جيد	متوسط
١	حضر الأدوات والمواد اللازمة لتنفيذ التمرين.				
٢	جهاز التفاح.				
٣	أعد المحلول السكري (القطر).				
٤	أعد مربى التفاح حسب تسلسل خطوات تنفيذه الواردة في الكتاب المدرسي.				
٥	تعاون مع زملائه في أثناء تنفيذ التمرين.				
٦	أنجز العمل بدقة وسرعة.				
٧	تقبل آراء الآخرين، وشارك في المناقشة بفاعلية.				
٨	طرح آراء صحيحة ودقيقة.				
٩	راعى التعليمات، والتزم بالنظام.				
١٠	نظف مكان العمل والمعدات والأدوات، ثم أعادها إلى مكانها.				

ملحق (٢-٨).

الموضوع: تمرين تجميد اللحوم الحمراء والدواجن والأسماك.

استراتيجية التقويم: التقويم المعتمد على الأداء.

أداة التقويم: سلم تقدير عددي.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء أداء التمرين (٢-٤).

الرقم	مؤشر الأداء	مستوى الأداء			
		ممتاز	جيد جداً	جيد	متوسط
١	ارتدى لباس العمل، وغسل يديه بالماء والصابون في المكان المخصص لذلك.				
٢	حضر الأدوات اللازمة لتنفيذ التمرين.				
٣	جهز المواد اللازمة حسب المقادير المطلوبة.				
٤	قطع اللحوم حسب الطلب.				
٥	رتب قطع اللحم في أكياس البلاستيك على نحوٍ منبسط.				
٦	فرغ الهواء قدر الإمكان، وأغلق الأكياس بإحكام.				
٧	كتب تاريخ الحفظ على الأكياس، وحفظها في المجمد.				
٨	نظف مكان العمل والمعدات والأدوات، ثم أعادها إلى مكانها.				
٩	تعاون مع زملائه في أثناء تنفيذ التمرين.				
١٠	راعى التعليمات، والتزم بالنظام.				
١١	أنهى العمل في الوقت المحدد.				





# ملحق



## أوراق العمل

المستوى الثالث



الوحدة الأولى  
المأكولات الباردة.

أوراق العمل  
م(٣)

ورقة عمل (١-١).

الموضوع: السلطات.  
املاً الفراغ بما يناسبه في الجدول الآتي:

الرقم	نوع السلطة	تصنيفها حسب المكونات	تصنيفها حسب التقديم	وقت تقديمها في الوجبة
١				
٢				
٣				
٤				
٥				
٦				
٧				
٨				
٩				
١٠				
١١				
١٢				
١٣				
١٤				
١٥				
١٦				
١٧				
١٨				
١٩				
٢٠				



ورقة عمل (٣-١).

الموضوع: تمرين السلطة الروسية.

ضع إشارة (✓) في خانة الجدول المناسبة:

عناصر الغذاء	فوائدها للجسم	متوافرة	غير متوافرة
الكربوهيدرات	مصدر الطاقة الرئيس.		
البروتينات	بناء الأنسجة وتجديدها.		
الدهون	مصدر للطاقة.		
الفيتامينات	تنظيم العمليات الحيوية في الجسم.		
الأملاح المعدنية	تنظيم العمليات الحيوية في الجسم.		
الماء	تنظيم العمليات الحيوية في الجسم.		

ورقة عمل (١-٤).

الموضوع: تمرين سلطة النيسواز.

ضع إشارة (✓) في خانة الجدول المناسبة:

عناصر الغذاء	فوائدها للجسم	نوع المكونات	متوافرة	غير متوافرة
الكربوهيدرات	مصدر الطاقة الرئيس.	السكر الحبوب		
البروتينات	بناء الأنسجة وتجديدها.	البروتين الحيواني البروتين النباتي		
الدهون	مصدر للطاقة.	الدهون الحيوانية الدهون النباتية		
الأملاح المعدنية	تنظيم العمليات الحيوية في الجسم.	الكالسيوم الفسفور الحديد الأيودين (اليود) الصوديوم البوتاسيوم الكلوريد الزنك المغنيسيوم السليمنيم الكروميوم الفلورين		
الفيتامينات	تنظيم العمليات الحيوية في الجسم.	فيتامين (أ) فيتامين (د) فيتامين (هـ) فيتامين (ك) فيتامين (ب ١) فيتامين (ب ٣) البيوتين حمض البانتوسين حمض الفوليك فيتامين (ب ١٢) فيتامين (ج)		
الماء	تنظيم العمليات الحيوية في الجسم.			



الموضوع: تمرين الخيار باللبن.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعادته ترتيب خطوات تمرين الخيار باللبن.

اسم الطالب: .....

التاريخ الفعلي لأداء المهارة: .....

أعد ترتيب خطوات إعداد الخيار باللبن كما وردت في حصة التدريب العملي.

قطع الخيار إلى قطع مناسبة، ثم اغسله مرتين، ثم ضع اللبن في وعاء زجاجي، ثم أضف النعناع الناشف إلى الخليط، ثم الملح، ثم افرم الثوم فرمًا ناعمًا، ثم اخلط المواد جيدًا، ثم أضف الخيار إلى اللبن، ثم أضف الثوم.

الرقم	ترتيب الخطوات الصحيح
١	
٢	
٣	
٤	
٥	

ورقة عمل (١-٦).

الموضوع: تمرين الكولسلو.

نموذج تقويم إعداد الكولسلو في المنزل.

يقوم المعلم المشرف - بعد تطبيق التمرين - بتوزيع هذا النموذج على الطلبة في حصة التدريب العملي؛ لمتابعة عمل بقية الأصناف في المنزل، وتدوين ملاحظاتهم عليه، ثم إعادته إلى المعلم لمناقشته، ثم تلخيص ما ورد فيه.

اسم الطالب: .....				
يوم التقويم: .....				
الحصة: .....				
عنصر التقويم	الطبق الأول كولسلو (الملفوف الأبيض)	الطبق الثاني كولسلو (الملفوف الأحمر)	الطبق الثالث كولسلو (الملفوف والجزر)	الطبق الرابع كولسلو (الفواكه المختلفة)
اختار نوع الطبق المناسب للوصف.				
أعد مكونات الطبق الرئيسة.				
استخدم الكميات الصحيحة.				
استخدم أدوات الخلط المناسبة.				
استخدم المواد الخام الجيدة.				
استخدم الوصفة المناسبة في العمل والتجهيز.				
سكب الخليط في وعاء مناسب.				
التزيين.				
نظف الأدوات بعد العمل.				
نظف المكان في أثناء العمل وبعده.				
التزم بالوقت المحدد.				
دون ملاحظات من الحضور.	..... .....			



ورقة عمل (٧-١).

الموضوع: تمرين الكبة المقلية.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعادته تصحيح المقادير الخاصة بإعداد الكبة المقلية.

اسم الطالب: .....

التاريخ الفعلي لأداء المهارة: .....

أعد كتابة مقادير المواد الصحيحة لإعداد الكبة المقلية كما وردت في حصة التدريب العملي.

الرقم	مقادير المواد المستخدمة
١	برغل ناعم: (٥٠٠٠) غم.
٢	لحم عجل مفروم: (١٥٠) غم.
٣	لحم خاروف: (٣٠٠) غم.
٤	زيت للقلي: (٥) لترات.
٥	بصل ناشف: (١٠٠٠) غم.
٦	سماق: (٥) غم.
٧	فلفل أسود: (١٠٠) غم.
٨	كمون: (١٠) غم.
٩	ملح طعام: (٢٠) غم.

الرقم	ترتيب الكميات الصحيح
١	
٢	
٣	
٤	
٥	
٦	
٧	
٨	
٩	

ورقة عمل (٨-١).

الموضوع: تمرين كتابيه التونا موس.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعادته كتابة خطوات تمرين كتابيه التونا موس.

اسم الطالب: .....

التاريخ الفعلي لأداء المهارة: .....

الرقم	مقادير المواد المستخدمة
١	
٢	
٣	
٤	
٥	
٦	

الرقم	الخطوات
١	
٢	
٣	
٤	
٥	
٦	
٧	

التجهيزات اللازمة

--

ورقة عمل (١-٩).

الموضوع: تمرين سندويش البيف برغر.  
الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعادته كتابة خطوات تمرين سندويش البيف برغر.

اسم الطالب: .....

التاريخ الفعلي لأداء المهارة: .....

الرقم	مقادير المواد المستخدمة
١	
٢	
٣	
٤	
٥	
٦	
٧	

الرقم	الملحوظات الواجب التنبيه لها عند إعداد سندويش البيف برغر
١	
٢	
٣	
٤	
٥	

ورقة عمل (١-٢).

الموضوع: تمرين المرق.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعادته كتابة الأسباب التي حالت دون إعداد المرق بصورة جيدة.

اسم الطالب: .....

التاريخ الفعلي لأداء المهارة: .....

زيادة نسبة المادة الدهنية.	-
عدم استخدام المرق.	-
إضافة كميات زائدة من البهارات والتوابل.	-
زيادة مواد التكتيف أو نقصها.	-
إضافة الكريمة الطازجة قبل نضج المرق.	-
إضافة مواد التكتيف إلى الأطعمة مثل البطاطا.	-

ورقة عمل (٢-٢).

الموضوع: تمرين المرق البني.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعادته كتابة خطوات تمرين المرق البني.

اسم الطالب: .....

التاريخ الفعلي لأداء المهارة: .....

الخطوات	الرقم
	١
	٢
	٣
	٤
	٥
	٦
	٧

الملاحظات الواجب التنبيه لها عند إعداد المرق البني	الرقم
	١
	٢
	٣
	٤
	٥

ورقة عمل (٢-٣).

الموضوع: تمرين مرق الدجاج الأبيض.

الموقف التقويمي: تقويم أداء الطالب في أثناء إعادته كتابة خطوات تمرين مرق الدجاج الأبيض.

اسم الطالب: .....

التاريخ الفعلي لأداء المهارة: .....

الرقم	البيان	مقادير مرق الدجاج الأبيض
١		
٢		
٣		
٤		
٥		
٦		
٧		
٨		
٩		
١٠		
١١		
١٢		

الرقم	الخطوات
١	
٢	
٣	
٤	
٥	

الرقم	الملحوظات الواجب التنبيه لها عند إعداد مرق الدجاج الأبيض
١	
٢	

الوحدة الثالثة  
الأعشاب والتوابل والمكسرات.

أوراق العمل  
م(٣)

ورقة عمل (٣-١).

الموضوع: الأعشاب والتوابل.

ضع إشارة (X) في الخانة المناسبة من الجدول الآتي:

الرقم	اسم العشبة أو التوابل	الجزء المستخدم منه	الأبصال	الجذور	الأوراق	الأزهار	الثمار	البذور
١	الثوم							
٢	الزعفران							
٣	الزنجبيل							
٤	الميرمية							
٥	الزعتر							
٦	إكليل الجبل							
٧	الخزامى							
٨	الشومر							
٩	الشبث							
١٠	ورق الغار							
١١	الكزبرة							
١٢	الخردل							
١٣	جوزة الطيب							
١٤	الكمون							
١٥	الفلفل							
١٦	حب الهال							
١٧	كبش القرنفل							
١٨	القرفة							

ورقة عمل (٣-٢).

الموضوع: الأعشاب والتوابل.

اكتب معاني الكلمات والمصطلحات الآتية باللغة الإنجليزية:

الرقم	المصطلح بالعربية	المعنى بالإنجليزية
١	اللوز	
٢	الثوم	
٣	التبهير	
٤	الزعر	
٥	الزنجبيل	
٦	الكركم	
٧	إكليل الجبل	
٨	الشومر	
٩	الجوز	
١٠	الصنوبر	
١١	البندق	
١٢	منقوع الدجاج بالأعشاب العطرية	
١٣	الكاشو	
١٤	الفسق الحلبي	
١٥	ملح الطعام	
١٦	الخل	
١٧	السماق	
١٨	الزعفران	
١٩	جوزة الطيب	





ملحق



أوراق العمل

المستوى الرابع

ورقة عمل (١-١).

الموضوع: العجائن الرئيسية.

- يطلب إلى الطلبة قراءة الأسباب المبينة في الجدول أدناه.
- يطلب إلى الطلبة كتابة رقم سبب العيب في الخانة المخصصة له.

السبب	رقم السبب الصحيح	العيب
١ - عجن غير جيد.		حجم صغير.
٢ - كمية ملح زائدة.		
٣ - خميرة قليلة، وعجينة غير ناضجة.		
٤ - حرارة فرن عالية.		حجم كبير جداً.
٥ - كمية ملح قليلة.		
٦ - إنضاج العجينة مدة طويلة.		
٧ - حرارة فرن منخفضة.		قشرة داكنة.
٨ - طحين غير جيد.		
٩ - حرارة فرن منخفضة.		
١٠ - سكر قليل.		قشرة باهتة.
١١ - درجة حرارة منخفضة.		
١٢ - إنضاج نهائي مدة طويلة.		
١٣ - حرارة فرن منخفضة.		قوام رديء.
١٤ - خميرة غير جيدة.		
١٥ - سكر قليل.		
١٦ - عجينة قديمة.		قشرة سميقة.
١٧ - انخفاض نسبة الدهن.		
١٨ - ارتفاع نسبة الماء.		
١٩ - العجن أكثر من اللازم.		تقلص العجينة في أثناء الخبز.
٢٠ - عدم كفاية الخبز.		
٢١ - انخفاض درجة حرارة الفرن في بداية الخبز.		
٢٢ - استخدام حشوات ساخنة.		تعجن العجينة.

الموضوع: مشتقات العجائن الرئيسية.

- يطلب إلى الطلبة قراءة مشتقات العجائن المبينة في الجدول أدناه.  
- يطلب إلى الطلبة كتابة رقم الصنف المشتق من العجينة في الخانة المخصصة له.

المشتقات	رقم الصنف المشتق من العجينة	أسماء بعض العجائن الرئيسية
١ - كليز بالشوكولاتة.		عجينة الشو.
٢ - كليز بالقهوة.		
٣ - كعكة باريسية دائرية.		
٤ - بروفيت رول.		
٥ - أنواع من البيتزا.		
٦ - فطائر السبانخ.		عجينة البيتزا.
٧ - برك اللحم أو الجبن.		
٨ - جاتوه الفواكه.		
٩ - جاتوه الفانيلا.		
١٠ - جاتوه الشوكولاتة.		
١١ - سويس رول.		عجينة الكعكة الإسفنجية.
١٢ - قطع كيك بالفواكه.		
١٣ - ميلفيه كيك.		
١٤ - كورنيه.		
١٥ - فولوفنت.		
١٦ - سترودل الفواكه مثل التفاح.		عجينة البيف بيستري (الطبقية).
١٧ - فطيرة التفاح.		
١٨ - سوسج رول.		
١٩ - كاناييه.		
٢٠ - حلوى أم علي بالمكسرات.		
٢١ - فيليه بيف ولنجتون.		عجينة الباستا.
٢٢ - فتوشيني.		
٢٣ - لازانيا.		
٢٤ - رافيولي.		
٢٥ - كنيلوني.		
٢٦ - تورتليني.		عجينة الكروسان.
٢٧ - دنش بيستري.		
٢٨ - كروسان بالجينة.		
٢٩ - كروسان بالزعر.		
٣٠ - كروسان بالمربي.		
٣١ - كروسان بالشوكولاتة.		عجينة خبز الرول.
٣٢ - خبز رول صغير.		
٣٣ - خبز برغر.		
٣٤ - خبز مجدول.		
٣٥ - خبز حجم كبير للبوفيهات.		
٣٦ - فطيرة التفاح.		عجينة السابليه.
٣٧ - تارت الفواكه.		
٣٨ - كيك الجبن.		
٣٩ - بسكويت السابليه.		
٤٠ - يقلاوة.		
٤١ - وريات.		عجينة الرقائق البيضاء (عجينة البقلاوة).
٤٢ - أصابع كاشو.		
٤٣ - كل واشكر.		
٤٤ - صرر.		
٤٥ - أوزي صرر.		

الوحدة الثانية  
استلام المواد الغذائية وحفظها.

أوراق العمل  
م (٤)

ورقة عمل (١-٢).

الموضوع: حفظ المواد الغذائية / درجات الحرارة المناسبة.

تكليف الطلبة مراقبة درجات حرارة المبردات والمجمدات يومياً (بالدور)، وتدوين درجات الحرارة في الجدول الآتي بهدف تعليمهم أسس مراقبة درجات الحرارة للمبردات والمجمدات.

الساعة	الساعة	الساعة	الساعة	اليوم
درجة الحرارة	درجة الحرارة	درجة الحرارة	درجة الحرارة	
				١
				٢
				٣
				٤
				٥
				٦
				٧
				٨
				٩
				١٠
				١١
				١٢
				١٣
				١٤
				١٥
				١٦
				١٧
				١٨
				١٩
				٢٠
				٢١
				٢٢
				٢٣
				٢٤
				٢٥
				٢٦
				٢٧
				٢٨
				٢٩
				٣٠
				٣١



اللَّهُ

بِحَمْدِ

تَقَرُّبِ