



تعرض المعلمة على الطالبات ثلاثة مقاطع مرئية عن تلوث الطعام، وهم كالتالي بالترتيب:

- ١ - الأطعمة الملوثة تقتل 2 مليون شخص سنويا.
- ٢ - احذروا من أكثر الأماكن الملوثة حولنا.
- ٣ - كيف أمنع تلوث الطعام.



نشاط تحضيري

تدريب عملي

استراتيجية التنفيذ

يتم تقسيم الطالبات إلى ثلاث أو أربع مجموعات وتظم المعلمة بينهن مسابقة في إعداد طبق نظيف من السلطة وتفوز المجموعة التي تتفوق في اتباع قواعد الطعام النظيف والصحي.

فكرة النشاط

- ١ . غسل الطالبات للخضروات المستخدمة.
- ٢ . استخدام أدوات نظيفة.
- ٣ . بيئة عمل نظيفة في تقطيع الخضروات ومزجها.
- ٤ . استخدام مقبلات وتوابل صحية.
- ٥ . تزيين الطبق وتقديمه بشكل فني جميل.

محتوى النشاط

- ١ . تحرص المعلمة على تجهيز متطلبات النشاط (إعداد طبق السلطة)
- ٢ . تشجع المعلمة الطالبات أثناء النشاط وتساعدهن.
- ٣ . تؤكد المعلمة على الطالبات الحفاظ على نظافة المكان وإعادته كما كان.

إرشادات التنفيذ

ساعتان



مدة النشاط

- مشاركة كافة الطالبات في النشاط.
- جودة الأطباق التي تعدها المجموعات.
- نظافة المكان بعد الانتهاء من النشاط.



مؤشرات نجاح البرنامج

- امتناع الطالبة عن الأكل من الأماكن المكشوفة.
- تحذير الطالبة زميلاتها وأقربائها من الأطعمة الملوثة.



مؤشرات اكتساب المعيار

في مطبخك، كيف ستحافظين على نظافة الطعام؟



نشاط كراس الطالبة