**استمارة تقييم نشاط الطهي لمقرر تنمية مفاهيم علمية**

|  |  |
| --- | --- |
| **اسم الطالبات :**  **الرقم التسلسلي :** | **الدرجة الكلية ( )** |
| **التاريخ :** |
| **(نشاط طهي عن )** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **الطالبات (المجموعات)** | **أهداف النشاط** | **وضوح وتسلسل الأفكار وخطوات العمل أثناء تقديم النشاط ((خلط المقادير الجافة مع بعض، المقادير السائلة ...)تُقسم الطالبات النشاط بينهن للحديث عن الطريقة بالتفصيل أثناء العمل)** | **تكامل الأدوات المستخدمة لتقديم النشاط (المفرش,الصحون،العلب ،القفازات الأكواب ... )** | **استخدام الأدوات والأحجام المناسبة للغرض (الأكواب شفافة ، الملاعق مناسبة، الزبادي...)** | **تجنب استخدام الأدوات الحادة والخطرة كيفية التعامل معها** | **القيمة الغذائية للوجبة المقدمة (شفهي ، قيمة على الأقل لكل طالبة)** | **مصادر الحصول على مكونات الوجبة (شفهي، توزع على المجموعة)** | **المفاهيم الرياضية المستخدمة (قبل ، بعد ، أثناء ،الوقت (5،10..دقائق)** | **وضوح المقادير والتعليمات المستخدمة في الوجبة (مصطلحات لغوية مناسبة**  **،استخدام أعداد ،مقاييس،صور مصاحبة ....)** | **مناسبة حجم البطاقة أو اللوحة المستخدمة للطريقة والإرشادات على عدد الأطفال (المجموعة)** | **التذكير بآداب وسلوكيات مصاحبة للوجبة (غسل اليدين ،استخدام اليد اليمنى، انتظار الدور ،الاستئذان....)** | **الحديث عن كيفية التخلص من بواقي الأطعمة بطريقة صحيحة أو مشاركة الآخرين بها** |
| **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **5** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |