

مظاهر إهدار الطعام وكيفية حفظه من التلف Le gaspillage des aliments, les moyens de leur conservation	الوحدة 2	الأسبوع 10
أهداف الحصة	الحصة 7	وسائل تعليمية - موارد رقمية
ذكر أضرار إهدار الطعام وتحديد إجراءات لحفظه ومنعه من التلف	الكتاب المدرسي	

سير الحصة

تهييد: جعل التلاميذ والتلميذات يستحضرون مكتسباتهم السابقة حول الأغذية وكذا تمثلاتهم حول الموضوع.
وضعية الانطلاق:

- يستحسن إذا كانت المؤسسة تتوفر على جهاز عرض البيانات (data show) أن يعرض الأستاذ(ة) وضعية الانطلاق على شاشة وفي حالة عدم توفر الجهاز يعتمد كتاب التلميذ.
- يقرأ الأستاذ(ة) وضعية الانطلاق أو يطالب أحد التلاميذ بقراءتها:
- مرت سعاد ووالدتها قرب بيت أحد الجيران فلاحظتا أن صندوق القمامة الموضوع أمام باب البيت يظهر منه كم هائل من الخضر والفواكه:



- قالت سعاد: هؤلاء الجيران يرمون أغذية يمكن أن ينتفع منها أشخاص فقراء؛
- فأجابتها والدتها: إنه يا ابنتي إهدار وسوء تدبير للطعام؛
- فطرحت سعاد على والدتها سؤالاً حول إهدار وتبذير الطعام.

Situation déclenchante :

- Au cours d'une séance d'éducation physique et sportive, votre professeur vous demande de faire le tour du terrain de sport en courant. tu as remarqué que ton ami Sami avait des difficultés à respirer et qu'il s'arrêtait à faire des exercices à cause de son obésité. Tu as posé une question à ton professeur sur l'état de Sami.
- يتولى التلاميذ تدوين الكلمة أو العبارة غير المفهومة، لكي يتدخل الأستاذ(ة) لشرحها. بعد ذلك يطرح التلاميذ سؤال التقصي من قبيل : كيف يتم إهدار الطعام؟ كيف يمكن حفظ الطعام وتجنب إهداره؟
 - يصوغ التلاميذ داخل مجموعات الفرضيات؛ يعني أجوبة مؤقتة وبعد المجابهة و التقاسم يتم اعتماد الفرضية التي سيتم التحقق من صحتها.
 - يدون كل تلميذ السؤال والفرضية أو الفرضيات بالحيز المخصص في دفتره الخاص بالتقصي.

التحقق من الفرضيات:

اللجوء إلى التوثيق:

يترك المدرس مدة وجيزة للتلاميذ والتلميذات لاستثمار الوثيقة 1، والإجابة عن الأسئلة. ومن المحتمل أن يجيب التلاميذ والتلميذات كالتالي:

- أنواع الأطعمة الأكثر إهداراً: الخضر والفواكه والحبوب.
 - المراحل التي تعرف أكبر نسبة لهدر الطعام: الإنتاج والتحويل والاستهلاك.
- يدعو المدرس التلاميذ إلى ملأ الجدول باقتراح الإجراءات والاحتياطات لتفادي إهدار الطعام؛ يرتقب أن يقترح التلاميذ إجراءات من قبيل:

- عند شراء الطعام: اقتناء الكمية التي نحتاجها فقط من الطعام.
- عند تخزين الطعام: تحري ظروف الحرارة والرطوبة المناسبة لحفظ كل نوع من الأطعمة.
- عند طبخ الطعام: طبخ الكمية التي تكفي للاستهلاك فقط.
- لتدبير بقايا الطعام: تخزين البقايا في ظروف تسمح بإعادة استهلاكها.

تدوين النتائج:

يتم عرض النتائج ومناقشتها ومقارنة الخلاصات بالفرضيات المقترحة من أجل إثباتها أو دحضها.

يدون التلاميذ والتلميذات الاستنتاج التالي:

- يتم إهدار الطعام سواء عند الإنتاج أو عند التحويل أو عند التوزيع أو عند الاستهلاك.
- لتفادي إهدار الطعام يجب تجنب الإسراف عند الشراء والطبخ، كما يجب حسن التخزين قبل الاستهلاك وحفظ البقايا لإعادة استعمالها أو توزيعها على المحتاجين.

distribution ou de la consommation ;

- Pour réduire le gaspillage alimentaire, il faut éviter les excès au cours de l'achat ou de la cuisson, bien conserver les aliments avant la consommation et réutiliser les restes ou les distribuer aux nécessiteux.

توظيف التعلمات:

يستثمر التلاميذ والتلميذات تعلماتهم، ومعطيات الوثيقة 2، لاستنتاج أن إهدار الطعام له عواقب اقتصادية بفقدان مبالغ مالية مهمة، وحرمان العديد من المحتاجين من الاستفادة من هذه الأطعمة.