فاعلية برنامج مقترح لإكساب الأطفال بعض المهارات العلمية (دراسة شبه تجريبية لدى عينة من أطفال الرياض في مدينة دمشق)

الدكتورة سلوى مرتضى

قسم تربية الطفل

كلية التربية

جامعة دمشق

الملخص

يهدف البحث إلى تصميم برنامج من أنشطة إعداد الطعام لإكساب الأطفال بعض المفاهيم العلمية وقياس فاعليته من أجل التوصل إلى نتائج ومقترحات، تفيد في تطوير مناهج رياض الأطفال وطرائق إكسابهم المفاهيم العلمية.

وقد طبق البحث على عينة من أطفال الرياض، سُحبت عشوائياً بطريقة مقصودة من أطفال الفئة العمرية الثالثة الذين تتراوح أعمارهم ما بين (5–6) سنوات من العمر وقد قسموا على مجموعتين، ضابطة تتألف من 22 طفلاً وطفلة لم يطبق عليهم برنامج أنشطة إعداد الطعام، ومجموعة شبه تجريبية مؤلفة من 22 طفلاً وطفلة، خضعوا للبرنامج المصمم.

وقد صمم لأغراض البحث البرنامج الذي يتضمن أنشطة إعداد الطعام اختبار(قبلي- بعدي) مصور لقياس الفرق بين المتوسط الحسابي لدرجات المجموعتين الضابطة والتجريبية.

وقد أسفر البحث عن مجموعة نتائج أهمها أن برنامج أنشطة الطعام الذي صمم أثبت فاعليته في إكساب أطفال الروضة بعض المهارات العلمية، وفي تعليمهم مصادر ومكونات الأطعمة وفي وجود فروق بين أفراد المجموعة شبه التجريبية والمجموعة الضابطة في اكتساب الأطفال للمفاهيم العلمية المطروحة في البحث على الاختبار البعدي وكذلك وجود فروق بين متوسط درجات الأطفال في الاختبار(البعدي- القبلي) فضلاً عن وجود فروق بين المتوسط الحسابي لدرجات الذكور والمتوسط الحسابي لدرجات الإناث في المجموعتين الضابطة وشبه التجريبية في الاختبار البعدي.

ووصل البحث إلى مجموعة مقترحات أهمها ضرورة إدراج أنشطة إعداد الطعام ضمن برامج رياض الأطفال.

مقدمة:

تعدُّ السنوات الخمس الأولى من عمر الطفل سنوات حاسمة في تكوين شخصيته برمتها لأن تأثيرها فيه لا يمحى مدى الحياة، فعليها ترتكز فرص نجاحه المستقبلي، وقد أشار مكار نكو إلى أن أساس التربية والتعليم يرسم قبل سن الخامسة ،وأن كل ما ينجز خلال هذه الفترة من عمر الطفل إنما يشكل90% من العملية التربوية برمتها، وقد وصف بعضهم هذه السن بسن العبقرية ، كما أكد فروبل أن طفولة الإنسان تمتلك استعدادات خاصة يمكننا أن نستفيد منها فوائد كثيرة.

وانطلاقاً من هذه الحقائق كان لابد من الاستمرار في تطوير تلك القدرات وتوجيهها بما يحقق الأهداف التربوية المطلوبة، ويضمن النمو السليم والتوازن للطفل، وذلك ليس فقط من خلال إعداد المناهج المناسبة لطفل الروضة، وإنما أيضاً من خلال استخدام استراتيجيات وأنشطة وطرائق فعالة من شأنها تحقيق الأهداف المرجوة، ومن أفضل الطرائق لإكساب المهارات العلمية هو أن يتعلمها الطفل في سياقها الطبيعي. (الياس ومرتضى، 2005، ص15)

ومن هنا كان لأنشطة إعداد الطعام وقع خاص في نفوس الأطفال، فضلاً عما تقدمه لهم من مهارات وخبرات يكتسبونها بيسر، وتثبت في أذهانهم. فضلاً عن أنهم يكتسبون تلك المهارات بطريقة وظيفية ويربطون كل خبرة بالواقع، ويدركون أنه من صنع الإنسان، وليس ضرباً من السحر. (Anderson, 1993, p.35)

وللتأكد من هذه الحقائق أرادت الباحثة أن تضع الأمر على المحك التجريبي للوقوف على فاعلية أنشطة إعداد الطعام في إكساب أطفال الروضة المهارات العلمية.

مشكلة البحث:

تتعلق مشكلة البحث بكيفية الاستفادة من أنشطة إعداد الطعام وتوظيفها في تعلم الأطفال مهارات علمية، ولاسيّما إذا علمنا أن طفل الروضة لا يستجيب للشرح

والتفسير في اكتساب المهارات العلمية ،وإنما اكتساب هذه المهارات يتم عن طريق الخبرة المباشرة والاحتكاك المباشر .لذلك أرادت الباحثة تقصي فاعليته في اكتسابهم المهارات العلمية و مشاركتهم الفعلية في إعداد الطعام وبالتحديد فإن الدراسة سوف تحاول الإجابة عن السؤال الآتي:

– ما مدى فاعلية أنشطة إعداد الطعام في إكساب أطفال الروضة المهارات العلمية؟

مسوغات البحث:

ينطلق البحث من المسوغات الآتية:

من خلال عمل الباحثة في مجال رياض الأطفال لاحظت أن هناك صعوبة في إكساب الأطفال المهارات والخبرات العلمية وكان لابد من التفكير بطريقة سلسة ومثيرة لاهتمام الأطفال لاعتمادها في إكسابهم الخبرات العلمية.

إن معظم الأطفال في هذا العمر يبدون اهتماماً كبيراً في أنشطة الطبخ تعتمد بصورة أساسية على مبادئ ومفاهيم علمية كالتبخر والتكاثف فضلاً عن الخضراوات والفواكه وفوائد كل منها.

كما أن أنشطة الطبخ تسهم بشكل أساسي في تزويد الأطفال بعادات النظافة العامة والشخصية وأهمية غسل الفواكه والخضار قبل تناولها.

وإكساب الأطفال اتجاهات إيجابية تجاه الخضار والفواكه في وقت يعتمد فيه العالم على الوجبات السريعة والتي لا يخفى على أحد مضارها الصحية.

الدراسات السابقة:

نظراً لعدم توافر دراسات في مجال أنشطة الطبخ، فقد رأت الباحثة أن يتضمن البحث بعض الدراسات التي قامت بإ عداد برامج والتي اهتم بعضها بتعليم المهارات العلمية للأطفال.

فاعلية برنامج لتطوير المهارات الاجتماعية لدى أطفال الروضة في مركز الرعاية النهارية (W iner, 1990).

هدفت الدراسة إلى تصميم برنامج لتدريب معلمات لرياض الأطفال على طريقة لعب الأدوار من أجل إكساب أطفال الروضة بعض الخبرات الاجتماعية، وقد خلصت الدراسة إلى فاعلية البرنامج في إكساب الأطفال بعض الخبرات الاجتماعية وإلى زيادة التفاعل بين المعلمة والأطفال.

دراسة رانيا صاصيلا 2002:

عنوان الدراسة: فعالية برنامج لتدريب معلمات رياض الأطفال على طريقة لعب الأدوار وأثره في اكتساب الأطفال خبرات علمية.

هدف البحث إلى بناء برنامج لتدريب معلمات رياض الأطفال لاكتساب الكفايات اللازمة لطريقة لعب الأدوار، وقياس فعالية البرنامج المقترح في اكتساب المعلمات لتلك الكفايات، وقياس مدى اكتساب أطفال الروضة للخبرات العلمية من قبل المعلمات اللاتي تدربن على البرنامج.

وأسفر البحث عن فعالية البرنامج المقترح وعن تفوق الأطفال (أطفال المجموعة التجريبية) على أطفال المجموعة الضابطة في امتلاك الخبرات العلمية المقترحة.

دراسة سمية أحمد2000:

عنوان الدراسة: فاعلية استخدام استراتيجية المتشابهات في اكتساب بعض المفاهيم العلمية والتفكير الابتكاري لدى أطفال ما قبل المدرسة. بحث منشور في مجلة عالم التربية (القاهرة) .

هدف البحث إلى تعرف فعالية استخدام استراتيجيات المشابهات في اكتساب بعض المفاهيم العلمية والتفكير الابتكاري لدى أطفال ما قبل المدرسة، وتعرف أثر استخدام

هذه الاستراتيجية في العلاقة بين اكتساب المفاهيم والتفكير الابتكاري لدى الأطفال مابين سن (5–6) .

وأسفر البحث عن مجموعة نتائج أهمها فاعلية استراتيجية المشابهات في تعليم المفاهيم العلمية للأطفال وقدرتها على تنمية التفكير الابتكاري لدى أفراد المجموعة التجريبية بالمقارنة مع المجموعة الضابطة التي تعلمت المفاهيم نفسها بطرائق الحفظ والتلقين ،حيث أثبتت الإحصائيات قدرة أفراد المجموعة التجريبية على التفوق على أفرد المجموعة الضابطة في مجالات مستوى قدراتهم (الطلاقة, المرونة,الأصالة).

من العرض السابق للدراسات السابقة تبين أن تعليم المفاهيم العلمية للأطفال قد حظي بالاهتمام والبحث. وكان التركيز فيها على تعليمها من خلال تصميم برامج تعتمد على قيام الأطفال بالتعلم الذاتي واكتشافهم لتلك المفاهيم بأنفسهم.

وإن طريقة تعليم الأطفال لتلك المفاهيم عن طريق أنشطة إعداد الطعام لم تتناوله الدراسات السابقة ولاسيّما أن هذه الطريقة طريقة مشوقة، وتعتمد على التعلم الذاتي والاكتشاف، الأمر الذي أبقى موضوع تعليم الأطفال للمفاهيم العلمية من خلال أنشطة إعداد الطعام في دائرة المشكلة التي تتطلب إجراء بحث علمي يثبت فاعلية هذه الطريقة.

أهداف البحث:

يهدف هذا البحث إلى:

تصميم برنامج يتضمن أنشطة إعداد الطعام لإكساب الأطفال بعض المهارات العلمية.

قياس فاعلية هذا البرنامج في إكسابهم المهارات العلمية موضع الدراسة.

التوصل إلى مجموعة من النتائج والمقترحات والتي قد تفيد مناهج رياض الأطفال وطرائق إكسابهم المهارات العلمية.

أهمية البحث:

تكمن أهمية البحث فيما قد يتوصل إليه من نتائج تفيد في تطوير مناهج رياض الأطفال والأنشطة المتبعة فيها لمساعدة الأطفال على اكتساب المهارات العلمية بطريقة وظيفية بما يتناسب مع طريقة تفكيرهم وخصائص نموهم العقلي، كما قد يسهم البحث في الكشف عن حقائق علمية تتعلق بطرائق تعلم الأطفال للمهارات العلمية، وأن يقدم مجموعة من المقترحات من شأنها المساهمة الفعلية في تطوير رياض الأطفال بشكل عام، وطرائق إكساب الأطفال المهارات العلمية بشكل خاص.

فرضيات البحث:

- ليس هناك فرق ذو دلالة إحصائية بين المتوسط الحسابي لدرجات أفراد المجموعة شبه التجريبية والمتوسط الحسابي لدرجات أفراد المجموعة الضابطة على الاختبار القبلي عند مستوى الدلالة ≤ (0.05) .
- ليس هناك فرق ذو دلالة إحصائية بين المتوسط الحسابي لدرجات أفراد المجموعة شبه التجريبية والمتوسط الحسابي لدرجات أفراد المجموعة الضابطة على الاختبار البعدي عند مستوى الدلالة ≤ (0.05).
- ليس هناك فرق ذو دلالة إحصائية بين المتوسط الحسابي لدرجات أفراد المجموعة شبه التجريبية الذكور والمتوسط الحسابي لدرجات أفراد المجموعة شبه التجريبية الإناث على الاختبار البعدي عند مستوى الدلالة ≤ (0.05).
- ليس هناك فرق ذو دلالة إحصائية بين المتوسط الحسابي لدرجات أفراد المجموعة شبه التجريبية الذكور والمتوسط الحسابي لدرجات أفراد المجموعة الضابطة الذكور على الاختبار البعدي عند مستوى الدلالة ≤ (0.05).

ـــ ليس هناك فرق ذو دلالة إحصائية بين المتوسط الحسابي لدرجات أفراد المجموعة الضابطة الذكور والمتوسط الحسابي لدرجات أفراد المجموعة الضابطة الإناث على الاختبار البعدي عند مستوى الدلالة ≤ (0.05).

ـــ ليس هناك فرق ذو دلالة إحصائية بين المتوسط الحسابي لدرجات أفراد المجموعة الضابطة الإناث والمتوسط الحسابي لدرجات أفراد المجموعة الضابطة الإناث على الاختبار البعدي عند مستوى الدلالة ≤ (0.05).

منهج البحث وعينته:

اعتمد البحث الحالي المنهج التجريبي والمقصود بهذا المنهج: دراسة يلاحظ الباحث فيها نتائج حدث ما بعد محاولة فرض قدر من التحكم على العوامل الداخلية التي لها بعض الآثار المحتملة في السلوك موضوع الاهتمام.(أبو حطب وصادق، 1996، ص96)

وقد اعتمد المنهج التجريبي في تعليم أطفال الروضة المهارات العلمية من خلال برنامج صمم لأنشطة إعداد الطعام، ويشمل هذا البرنامج تصميم أنشطة طبخ في حالات الماء والخضار والفاكهة لإكساب طفل الروضة هذه المفاهيم من خلال أنشطة إعداد الطعام، فضلاً عن اختبار قبلي وبعدي وتصميم نشاط له.

عينة البحث:

المجتمع الأصلي للبحث أطفال الرياض في روضة أزهار نيسان التابعة لفرع جامعة دمشق، وقد سُحبت عينة عشوائية مقصودة من أطفال الفئة العمرية الثالثة الذين تراوحت أعمارهم مابين الخامسة والسادسة من العمر، وقد قسموا إلى مجموعتين، ضابطة تتألف من 22 طفلاً وطفلة لم يطبق عليهم برنامج أنشطة إعداد الطعام، ومجموعة شبه تجريبية مؤلفة من 22 طفلاً وطفلة خضعوا للبرنامج المصمم.

حدود البحث:

نُفّذ البحث وطُبِّق في العام الدراسي 2003–2004 النصف الثاني من الفصل الدراسي الثاني في مدينة دمشق روضة أزهار نيسان التابعة لفرع جامعة دمشق.

أدوات البحث:

برنامج يتضمن أنشطة إعداد الطعام.

اختبار قبلي مصور واختبار بعدي مصور لقياس الفرق بين المتوسط الحسابي لدرجات المجموعتين الضابطة والتجريبية.

متغيرات البحث:

المتغيرات المستقلة: البرنامج وله مستويان: تقديم، عدم تقديم.

الجنس وله مستويان: ذكر، أنثى.

المتغير التابع: درجات الأطفال على الاختبار البعدي.

التعريفات الإجرائية:

المصطلحات:

الروضة: مؤسسة تربوية تستقبل الأطفال بين سن (3–6) سنوات، تهدف إلى تربية الطفل من النواحي الجسمية والعقلية والنفسية والاجتماعية من خلال مجموعة من الأنشطة تنظمها الروضة داخل غرفة النشاط وخارجها.

أطفال الفئة العمرية الثالثة:هم الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين (5–6) سنوات.

الأنشطة: النشاط كل عمل منظم وهادف يقوم به الطفل بإشراف المعلمة.وفي الدراسة الحالية فإن الأنشطة هي إعداد سلطة فواكه، سلطة خضار ،صنع البوظة.

المفاهيم العلمية: هي نوع من التعليمات التي تلخص الصفات المشتركة بين العديد من الحقائق الجزئية أو باعتبارها مبدئية لفهم المبادئ والقوانين والنظريات. (Ausuble،1993/p43)

الدراسة النظرية:

تعريف الأنشطة في رياض الأطفال:

النشاط:هو مظهر حيوية الطفل، ويعبر عن ميوله وحاجاته ودوافعه الفطرية، ويتخذ هذا الميل لاكتساب الخبرات والمعارف والمعلومات والمهارات والاتجاهات المرغوب فيها من وجهة نظر المجتمع والتربية.

ويمثل النشاط جزءاً أساسياً مهماً عند تعلم الطفل، إذ يؤثر على المدى البعيد في شخصية الطفل، فمن النشاط تتحقق الحرية للطفل والإيجابية والترويح والعمل و على الكبار توجيه هذا النشاط وفق ما يرونه من ميل في الطفل، إذ يظهر من خلاله مدى استعداد الطفل للتعلم، ونتيجة ازدياد قدرته على أداء فعل جسمي وعقلي ينمو الاستعداد على التفكير والعمل. (بير،1995،ص13)

كما أن أنشطة إعداد الطعام(الغداء):تسهم في اكتساب المهارات وتنميتها في بعض القياسات البسيطة والارتباطات العضلية الصغيرة للأيدي مع العيون، وتساعد في اكتساب الأطفال الاتجاهات الإيجابية نحو أنفسهم، وتعلم أسلوب تناول المشكلات والعمل على إيجاد الحلول المناسبة لها، وتتم هذه الأنشطة إما جماعية أو فردية. (البغدادي،2001،ص216)

أهمية أنشطة إعداد الطعام:

إن الأطفال يحبون إعداد الطعام كما يحبون أكله، وفي العديد من الصفوف توفر المعلمة أنشطة في هذا المجال، كتقشير الفواكه وتقطيع الخضار، وصنع الخشاف،

ومتعة الأطفال بهذه الفعاليات تكفي لإدراجها في المنهاج على أنها وسيلة لتعلم مهارات كثيرة يمكن الإفادة منها في مجالات المنهج جميعها.

فمثل هذه الأنشطة تتيح فرصة لإرهاص ملاحظات الأطفال التي يحصلون عليها من خلال تذوق الأطعمة الحلوة، والحامضة،والمرة والمالحة، ورؤية الأشكال والألوان والحجم، والأنماط، والتغيرات، وشم الثمار والحجوم المختلفة والخضار والتوابل.

والخبرات التي يمر بها الطفل في أثناء إعداد الطعام يمكن أن تثبت المهارات العلمية.

فالطفل يستطيع أن يلاحظ أن الماء يتبخر بفعل الحرارة، وأن التفاح الجامد يلين، والزبدة تذوب بفعل الحرارة، ويكتسب أيضاً الخبرات من خلال ملاحظة المواد نفسها في أوضاع مختلفة، فالموز الأخضر يصبح أصفر اللون لدى النضج، والبندورة الخضراء تصبح حمراء .

إن الملاحظة التي يقوم بها الأطفال وهم يعدون الطعام، تعدُّ أساسية في خبرات حل المشكلات المثارة في العلوم الاجتماعية والطبيعية، فإعداد الطعام يوفر فرصاً لمتابعة عمليات بعينها من البداية إلى النهاية وخلال هذه العمليات يحصل الطفل على فرص لوصف مظهر الأشياء وطعمها والتغيرات التي تطرأ عليها، وحين تنتهي العملية، يود بعضهم استرجاع الخطوات المختلفة التي شهدوها.(أبيض،1993،ص155–157) فالغذاء معروف للأطفال كافة،فهو يشكل جزءاً من الحاجات الأساسية لكل طفل، ويحتك الأطفال بالغذاء عدة مرات يومياً، فهم يخبرون الطعام في المدرسة وفي المنزل وفي الحديقة.

حيث إنَّ الغذاء مهم جداً للأطفال، وهو الأكثر إمتاعاً، وعليه فالأنشطة يمكن أن تستخدم في أكثر من طريقة لمساعدة الأطفال في تعلم معارف جديدة،لاكتساب مهارات جديدة، وإنماء اتجاهات إيجابية نحو أنفسهم ونحو التعلم. (البغدادي، 2001، ص206)

أهداف أنشطة إعداد الطعام:

ـ أن يصف الطفل الأشياء.

ـ انه يتعلم الطعم والنكهة.

ـ يتعلم الطفل ملاحظة التغيرات، مثلاً أن الغذاء يتغير من السائل إلى الصلب، ومن الصلب إلى السائل وأن هناك أبخرة متصاعدة من السوائل عند تسخينها بالحرارة، وإحساسهم بالرائحة عندما يتحول الغذاء من الصلب إلى السائل وإلى الغاز.

يتعلم الطفل كيف يعبر من خلال تنمية اللغة واكتساب ثروة لفظية نتيجة خبرات الغذاء.

ـ يتعلم الطفل التفكير منطقياً: حيث يأخذ النمو من وجهة النظر المنطقية مكاناً لدى الأطفال الذين لديهم خبرات إبداعية عن الطعام. (البغدادي،2001،ص206-208)

المهارات التي يكتسبها الطفل من خلال أنشطة إعداد الطعام:

هناك العديد من المهارات يمكن للأطفال اكتسابها من خلال التعامل مع الغذاء، ويمكن تنمية هذه المهارات بأساليب أخرى.

ارتباطات العضلات الصغيرة:إن خلط بعض الأغذية وصب السوائل هي طرائق تنمي لدى الطفل الارتباطات بين العضلات الصغيرة ،فهذه العضلات في الأيدي عندما تنمو وتصقل يستطيع الطفل القبض على الأشياء، والتحكم في الملعقة الكبيرة،كما أن ارتباط العيون بالأيدي من أجل صب السائل من إناء كبير في آنية صغيرة دون تدفق السائل خارجها هي مهارات متطلبة يمكن اكتسابها وإنماؤها.

قدرات القياس البسيطة: باستخدام الملاعق والفناجين ذات العلامات التي تبين المحتوى التي تكون في علب الأدوية ويبدأ الطفل في معرفة القياسات وفهمها والطفل في عمر ثلاثة إلى خمسة أعوام لا يستطيع قراءة التدريج على بعض المقاييس، ولكنه قادر على ملاحظة وإدراك أن هناك ملعقة كبيرة أخرى. (نصر، 1999، ص201)

قدرات اجتماعية: يعمل الكثير من الأطفال بشكل جيد بأنفسهم، وأحياناً يلعب الطفل مع طفل آخر أو أكثر ,وأحياناً يشعر أن هناك ضرورة وأهمية للعمل الجماعي مع الآخرين.

قد يميل طفل للعمل مع الآخرين من أجل تحقيق هدف ما، ومن خلال العمليات في أثناء العمل لتحقيق الهدف مع الآخرين يتعلم الطفل ويكتسب مهارات اجتماعية، فهو يتعلم الأخذ والعطاء والتحدث والمناقشة مع الآخرين،أي يتعلم التعاون واكتساب الاتجاهات،كالشعور بالنجاح، والمتعة،والانخراط في العمل.

(البغدادي،2001،ص208–210)

دور المعلمة عند إعداد الأنشطة:

على المعلمة حين تخطط لإعداد نشاط إعداد الطعام أن تأخذ بالحسبان قيمته الغذائية،ليعتاد الطفل مذاق الطعام النافع له.

من المناسب تعويد الطفل على إعداد شطائره بنفسه بتوفير المواد اللازمة، كالزبدة، والمربى، أو اللبنة أو الجبن، والسكاكين غير الحادة، وهذه العملية تفتح شهيته للطعام، فضلاً عن فائدتها في ضبط حركاته وتخلق لديه الشعور بالرضا عن الإنجاز الذي حققه.

وعلى المعلمة أن تستخدم هذه الأنشطة مع فئات صغيرة تتكون من(4–5) من الأطفال، ومن الممكن إبقاء فئة واحدة طول فترة الإعداد والسماح للفئات الأخرى بالمراقبة فترة من الزمن، ثم الالتحاق بأنشطة أخرى لإفساح المجال لغيرها لأخذ مكانها.

ومشاهدة إعداد الطعام فترة قصيرة على أن تبقى المعلمة على رأس منضدة الطهي طول الوقت ضماناً لسلامة الأطفال وحرصاً على حسن سير العمل.(أبيض1993، ص157)

المهارات التي يمكن تعليمها للطفل من خلال أنشطة إعداد الطعام:

مهارات رياضية:عند إعداد طبق معين تلتزم المعلمة بمقادير وكميات معينة، ويتطلب منها إعداد أوانٍ بأحجام مختلفة، منها الصغير والكبير، والمتوسط، تعرضها على الأطفال، وتقودهم إلى مناقشة الكميات والأعداد والمقارنة بين الأحجام وتعرف الأوزان مثلاً:

قبل إعداد قطع البسكويت تقوم المعلمة بتعريف الطفل على العدد المطلوب الذي يساوي عدد الأطفال وبهذا تكون قد هيأت الأطفال لاكتساب مفاهيم القسمة والكسور. (الياس،مرجع سابق،242)

مهارات علمية: تعدُّ التغييرات التي تطرأ على المواد بعد خلطها ودمجها مع مواد أخرى أو بعد تعرضها للحرارة من الأمور التي تثير فضول الطفل واهتمامه، وعملية إعداد الطعام تساعد الطفل على استخدام حواسه كافة لتنوع الغذاء من حيث لونه، ملمسه، وشكله، ورائحته، ومذاقه، واختلاف خصائصه، لكونه نيئاً أو ناضجاً، وعند قيامهم بغسل الخضراوات والفواكه يلاحظ الطفل كيف أن بعض الخضراوات تطفو وبعضها الآخر يغوص، وستقود عملية تقطيع الخضراوات والفواكه إلى تعرف الطفل أسلوب زراعتها واختلاف أساليب زراعة النباتات. (Ausubel.d.p.1993.p22)

مهارات جغرافية: إن تنوع الفواكه والخضراوات تقود الطفل إلى التحدث عن المناطق المختلفة التي تنمو فيها هذه النباتات، وذلك باختلاف الأجواء، ونوعية التربة، كذلك إتاحة الفرصة للطفل بالتحدث عن أنواع الثمار التي تنمو في منطقته تزيد من فهمه وإدراكه أثر المناخ والتربة في ذلك.

مهارات لغوية:استمتاع الطفل بما حوله يثير في ذهنه العديد من الأسئلة والاستفسارات وشغفه بما يقوم به يدعو إلى تكرار العديد من الكلمات التي قد يحتاج إليها في التعبير عما يفعله، فمجرد ذكر المعلمة لكلمة أو جملة ما، نسمع صداها بعد فترة على لسان

طفل، فعملية إعداد الطعام تسهم في إضافة العديد من الكلمات كخلطه، وتحريكه، ووزنه، وعجنه، وصبه،وغليه، وتقطيعه، وتقشيره، يدرك الطفل أهمية القراءة في حياته وذلك حينما تهتم المعلمة بقراءة كيفية إعداد الطبق من كتاب الطبخ بوضع رموز للمقادير تساعدهم على القراءة بطريقة سريعة إذا ما تمكنوا من تفسيرها بعد مشاركتهم المعلمة في عملية الإعداد وفق التعليمات والإرشادات الموضحة. (الناشف،1997،ص85)

مهارات صحية: يعدُّ إعداد الطعام ساحة خصبة لبلورة مفاهيم صحية، وسلوكيات سليمة، كأهمية غسل اليدين قبل الطعام وبعده، وقبل إعداد الوجبة، وضرورة الاهتمام بغسل الفواكه والخضراوات قبل أكلها وطهيها،وذلك انطلاقاً من إدراك الطفل لما قد يتعرض النبات له،ابتداء من أسلوب زراعته وريه، ثم يتعرف الرحلة التي تقوم بها الثمار لتصل إلى يده، وما قد يتعرض له من رمال وأتربة. (اللواتي،1998،ص14–15)

إجراءات الدراسة الميدانية:

صُمّم برنامج أنشطة لإعداد الطعام ويشمل على أنشطة إعداد الطعام لإكساب الأطفال بعض المهارات العلمية.

خطوات تصميم البرنامج:

ـ قراءة أدبيات مناهج رياض الأطفال.

ـ تحليل الوحدات المقترحة من قبل وزارة التربية واستخلاص الخبرات العلمية المتضمنة.

ـ اختُبرت بعض الخبرات العلمية والتي من الممكن تخطيط أنشطة طبخ مناسبة لها.

ـ وُضعت الأنشطة في وضعها الأولي.

- عُرِضَت الأنشطة على مجموعة من المحكمين (الأساتذة في كلية التربية وكلية العلوم وبعض الموجهات التربويات في رياض الأطفال).
- أبدى السادة المحكمون مجموعة من الملاحظات تم الأخذ بها.
- طُبّقت الأنشطة على عينة استطلاعية. وتبين عند التطبيق بعض الصعوبات التي قامت الباحثة بتذليلها. كعدم قدرة الأطفال على استخدام بعض أدوات الطبخ، فحاولت استبدالها بأدوات أبسط منها(سكاكين) ،معالق بحجم مناسب، وبذلك أصبح البرنامج جاهزاً للتطبيق.
- اختيرت شعبتان من الروضة في الفئة العمرية الثالثة، والتي تتراوح أعمارهم ما بين الخامسة والسادسة من العمر، وقد قسم الأطفال إلى مجموعتين :مجموعة ضابطة لم يخضعوا للتجربة ومجموعة تجريبية أجري عليهم تطبيق أنشطة إعداد الطعام ، وقد طُبّق الاختبار نفسه على المجموعتين وسمي الاختبار القبلي.

وطبق على الشكل الآتي:

في البداية وزعت أقلام التلوين، ومن ثم أوراق الاختبار على الأطفال، ووضحت كل صورة على حدة للأطفال والغاية من هذه الصور، وطُبّق الاختبار على مراحل، بحيث تم اختبارهم في كل من المهارات موضع الدراسة على حدة.

وفي اليوم الأول:طلب إلى معلمة المجموعة الضابطة القيام بشرح المهارات العلمية المقصودة في هذا البحث للأطفال بالطريقة التقليدية (أي شرح القصة وتفسيرها وتقديمها) في حين طُبّقت أنشطة إعداد الطعام على المجموعة التجريبية ووُضّح كل مفهوم من المفاهيم، حيث أُعدّت أنشطة الطعام خلال أربعة أيام.

في اليوم الأول: إعداد طبق سلطة من الخضار الطازجة.

وفي اليوم الثاني :إعداد طبق من حساء الخضار الطازجة.

وفي اليوم الثالث: إعداد طبق من سلطة الفواكه الطازجة.

في اليوم الرابع: صنع بوظة آيس كريم في الثلاجة.

وفي اليوم الخامس أُجري اختبار بعدي لقياس فعالية أنشطة إعداد الطعام في إكساب الأطفال المهارات العلمية موضع الدراسة وصُمّم الاختبار من 10 درجات.

جدول رقم (1) يبين تسلسل تطبيق البرنامج

اليوم الأول	إعداد طبق من سلطة الخضار الطازجة	2004/3/3م
اليوم الثاني	إعداد طبق من حساء الخضار الطازجة	2004/3/4م
اليوم الثالث	إعداد طبق من سلطة الفواكه الطازجة	2004/3/5م
اليوم الرابع	صنع آيس كريم في الثلاجة	2004/3/6م
اليوم الخامس	إعداد الطعام	

يتبين من النتائج في الجدول رقم/3/ أن قيمة ت المحسوبة (4.73) أكبر من قيمة ت الجدولية (الحرجة) (2.26) وبناء على هذا الأساس ترفض الفرضية لأن هناك فرقاً ذا دلالة إحصائية بين متوسط المجموعتين في الاختبار البعدي والفرق لصالح أفراد المجموعة التجريبية.

والسبب في ذلك عائد إلى الأنشطة التي طبقت لإكساب الأطفال المهارات العلمية وتوضيحها لهم وهذا يثبت فاعلية برنامج أنشطة إعداد الطعام المصمم .فأنشطة إعداد الطعام تعلم الأطفال أسماء الخضار والفواكه وأسماء أدوات الطهي، وتعلم أيضاً الكثير من المبادئ العلمية كالذوبان والتبخر والتخمر فضلاً عن تنمية قدرتهم على التصنيف، حيث استطاع الأطفال تصنيف الأطعمة الغذائية إلى فواكه وخضار وهذه الأخيرة إلى خضار تؤكل نيئة– وخضار تؤكل مطبوخة– وخضار تؤكل إما نيئة أو مطبوخة.

نتائج البحث وتفسيره:

المعالجة الإحصائية للفرضيات:

استُخدمت ت استيودنت لقياس الفروق بين متوسط درجات المجموعتين شبه التجريبية والضابطة.

الفرضية الأولى:

1 ــ ليس هناك فرق ذو دلالة إحصائية بين المتوسط الحسابي لدرجات أفراد المجموعة شبه التجريبية والمتوسط الحسابي لدرجات أفراد المجموعة الضابطة على الاختبار القبلي عند مستوى الدلالة $\propto \geq 0.05$.

وقد بينت الإحصائيات أن المتوسط الحسابي للمجموعة شبه التجريبية على الاختبار القبلي 8.04 وبانحراف معياري قدره 2.71 والمتوسط الحسابي للمجموعة الضابطة 8.59 وبانحراف معياري قدره (2.06). والجدول الآتي يبين الفرق:

جدول رقم(2) المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لأفراد المجموعتين على الاختبار القبلي

	المتوسط	الانحراف المعياري	ت المحسوبة	ت الجدولية
المجموعة شبه التجريبية	8.04	2.71	1.63	2.26
المجموعة الضابطة	8.59	2.06		

تبين من النتائج في الجدول رقم (2) أن قيمة ت المحسوبة (1.63) أصغر من قيمة ت الجدولية (الحرجة) (2.26)، وهذا يشير إلى قبول الفرضية وتبين أنه ليس هناك فرق ذو دلالة عند مستوى الدلالة $\propto \geq 0.05$ وبين المتوسطين الحسابيين لدرجات أفراد عينة الدراسة في المجموعتين شبه التجريبية والضابطة على الاختيار القبلي مما يشير إلى تجانس المجموعتين قبل تطبيق البرنامج.

الفرضية الثانية:

ليس هناك فرق ذو دلالة إحصائية بين المتوسط الحسابي لدرجات أفراد المجموعة شبه التجريبية والمتوسط الحسابي لدرجات أفراد المجموعة الضابطة على الاختبار البعدي عند مستوى الدلالة ($\propto \geq 0.05$) وقد بينت الإحصائيات أن المتوسط الحسابي للمجموعة شبه التجريبية على الاختبار القبلي (9.27) وبانحراف معياري قدره(0.78)

والمتوسط الحسابي للمجموعة الضابطة (8.09) وبانحراف معياري قـدره (1.80) و الجدول الآتي يبين الفرق:

جدول رقم(3) المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لأفراد المجموعتين على الاختبار القبلي

	المتوسط	الانحراف المعياري	ت المحسوبة	ت الجدولية
المجموعة شبه التجريبية	9.27	0.87	4.73	2.26
المجموعة الضابطة	8.09	1.80		

يتبين من النتائج في الجدول رقم (3) أن قيمة ت المحسوبة (4.73) أكبر من قيمة ت الجدولية (الحرجة) (2.26) وبناء على هذا الأساس نرفض الفرضية لأنه ليس هنـاك فرق ذو دلالة إحصائية بين متوسط المجموعتين في الاختبار البعدي والفرق لـصالح أفراد المجموعة التجريبية.

والسبب في ذلك عائد إلى الأنشطة التي طبقت لإكساب الأطفـال المفـاهيم العلميـة وتوضيحها لهم وهذا يثبت فاعلية برنامج أنشطة إعداد الطعام، فأنشطة إعداد الطعـام تعلم الأطفال أسماء الخضار والفواكه وأسماء أدوات الطهي وتعلم أيضاً الكثيـر مـن المبادئ العلمية كالذوبان والتبخر والتخمر فضلاً عن تنمية قدرتهم على التصنيف حيث استطاع الأطفال تصنيف الأطعمة الغذائية إلى فواكه وخضار وهـذه الأخيـرة إلـى خضار تؤكل نيئة ــ وخضار تؤكل مطبوخة ــ وخضار تؤكل إما نيئة أو مطبوخة.

الفرضية الثالثة:

ليس هناك فرق ذو دلالة بين المتوسط الحسابي لـدرجات أفـراد المجموعـة شـبه التجريبية الذكور والمتوسط الحسابي لدرجات أفراد المجموعة شبه التجريبية الإنـاث على الاختبار البعدي عند مستوى الدلالة ($\alpha \leq 0.05$).

وقد بينت الإحصائيات أن المتوسط الحسابي للمجموعة شبه التجريبية الـذكور علـى الاختبار القبلي(8.09) وبانحراف معياري قدره(0.89) والمتوسط الحسابي للمجموعة

شبه التجريبية الإناث (9.63) وبانحراف معياري قدره (0.65) والجدول الآتي يبين ذلك:

جدول رقم(4) المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لأفراد المجموعتين (ذكور ــ إناث) على الاختبار البعدي

	المتوسط	الانحراف المعياري	ت المحسوبة	ت الجدولية
ذكور المجموعة شبه التجريبية	8.90	0.89	2.70	2.26
إناث المجموعة شبه التجريبية	9.63	0.65		

تبين من النتائج في الجدول رقم (4) أن قيمة ت المحسوبة(2.70)أكبر من قيمة ت الجدولية عند مستوى دلالة(0.05) لصالح إناث المجموعة التجريبية والفرضية مرفوضة أي هناك فرق ذو دلالة إحصائية بين متوسط درجات ذكور المجموعة التجريبية والفرق لصالح الإناث، ويمكن تفسير ذلك بأنَّ الإناث لديهن رغبة واهتمام وصبر أكثر من الذكور رغم أن الأطفال من كلا الجنسين يشتركون في كثير من الخصائص النمائية والعقلية وانشغالهم باللعب قد يكون من الصعب في هذه المرحلة ضبط الطفل وخاصة الذكور منهم فكل طفل لديه رغبة في استكشاف أنشطة إعداد الطعام ويمكن تفسير ذلك بأنَّ الفتيات يقلدن أمهاتهن،وربما يساعدن أيضاً في المنزل وفي تحضير الأطباق وترتيب مائدة الطعام وما شابه وذلك يعكس الذكور الذين يقلدون آباءهم ويساعدونهم في بعض الأعمال كغسيل السيارة وشراء حاجيات المنزل.

الفرضية الرابعة:

ليس هناك فرق ذو دلالة إحصائية بين المتوسط الحسابي لدرجات أفراد المجموعة شبه التجريبية ومتوسط درجات أفراد المجموعة الضابطة الذكور في الاختبار البعدي عند مستوى الدلالة (0.05)وقد بينت الإحصائيات أن المتوسط الحسابي للمجموعة شبه التجريبية الذكور على الاختبار البعدي (8.09) وبانحراف معيار وقدره (0.89)

والمتوسط الحسابي للمجموعة الضابطة الذكور (8.09) وبانجراف معياري قدره(1.09). والجدول الآتي يبين ذلك:

جدول رقم(5) المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لأفراد المجموعتين (ذكور ــ إناث) على الاختبار البعدي

	المتوسط	الانحراف المعياري	ت المحسوبة	ت الجدولية
ذكور المجموعة شبه التجريبية	8.90	0.89	2.63	2.26
ذكور المجموعة الضابطة	8.09	1.09		

يتبين من النتائج في الجدول رقم (5) أن قيمة ت المحسوبة (2.63) أكبر من قيمة ت الجدولية (2.26) عند مستوى الدلالة (0.05) لصالح ذكور المجموعة شبه التجريبية .

وبذلك نرفض الفرضية أي ليس هناك فرق ذو دلالة بين المتوسط الحسابي لدرجات أفراد المجموعة الضابطة الذكور في الاختبار البعدي عند مستوى الدلالة(0.05)، والسبب في ذلك يعود إلى أن أطفال ذكور المجموعة شبه التجريبية قد تعرضوا للأنشطة المصممة التي تساعدهم في اكتساب المهارات العلمية وهذا دليل أيضاً على أن أنشطة إعداد الطعام قد أثبتت فاعليتها.

الفرضية الخامسة:

ليس هناك فرق ذو دلالة إحصائية بين المتوسط الحسابي لدرجات أفراد المجموعة الضابطة والمتوسط الحسابي لدرجات المجموعة الضابطة الإناث على الاختبار البعدي عند مستوى الدلالة(0.05)، وقد بينت الإحصائيات أن المتوسط الحسابي لذكور المجموعة الضابطة على الاختبار البعدي (8.09) وبانحراف معياري قدره(1.09) والمتوسط الحسابي للإناث المجموعة الضابطة (8.09) وبانحراف معياري قدره (2.69). والجدول الآتي يبين ذلك:

جدول رقم(6) المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لأفراد المجموعتين (ذكور ــ إناث) على الاختبار البعدي

	المتوسط	الانحراف المعياري	ت المحسوبة	ت الجدولية
ذكور المجموعة الضابطة	8.09	1.09	0.5	2.26
إناث المجموعة الضابطة	8.09	2.69		

تبين من النتائج في الجدول رقم(6) أن قيمة ت المحسوبة (0.5) أصغر من قيمة ت الجدولية (2.26) عند مستوى الدلالة (0.05)، ومن ثمّ نقبل الفرضية أي أنه: ليس هناك فرق ذو دلالة إحصائية بين المتوسط الحسابي لدرجات أفراد المجموعة الضابطة الذكور والمتوسط الحسابي لدرجات المجموعة الضابطة و الإناث على الاختبار البعدي عند مستوى الدلالة (0.05) وذلك لأن كلا الطرفين لم يتعرض لأنشطة إعداد الطعام.

الفرضية السادسة:

ليس هناك فرق ذو دلالة بين المتوسط الحسابي لدرجات أفراد المجموعة التجريبية الإناث والمتوسط الحسابي لدرجات أفراد المجموعة الضابطة الإناث على الاختبار البعدي عند مستوى الدلالة(0.05) .

وقد بينت الإحصائيات أن المتوسط الحسابي لإناث المجموعة شبه التجريبية على الاختبار البعدي (9.63)، وبانحراف معياري قدره(0.65) والمتوسط الحسابي لإناث المجموعة الضابطة على الاختبار البعدي (8.09) وبانحراف معياري قدره (2.69) والجدول الآتي يبين ذلك:

جدول رقم(7) المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لأفراد المجموعتين (إناث) على الاختبار البعدي

	المتوسط	الانحراف المعياري	ت المحسوبة	ت الجدولية
إناث المجموعة شبه التجريبية	9.63	0.65	3.86	2.26
إناث المجموعة الضابطة	8.09	2.69		

تبين من النتائج في الجدول رقم (7) أن قيمة ت المحسوبة (3.86) أكبر من قيمة ت الجدولية (2.26) عند مستولى الدلالة (0.05) ومن ثمّ نرفض الفرضية السادسة أي أنه:

هناك فرق ذو دلالة إحصائية بين متوسط درجات إناث المجموعة شبه التجريبية ومتوسط درجات إناث المجموعة الضابطة والفرق لصالح المجموعة التجريبية ويعزى الفرق إلى برنامج إعداد الطعام الذي ساعد الأطفال على اكتساب المهارات العلمية.

المقترحات:

تقترح الباحثة ما يأتي:

- الاعتماد على أنشطة إعداد الطعام في أثناء تفسير المفاهيم العلمية وشرحها وتوضيحها للأطفال سواء كانت علمية أم رياضية،أم لغوية،أم اجتماعية أم بيئية.
- ضرورة وجود مطبخ في كل روضة وإلزام معلمات الرياض القيام بأنشطة إعداد الطعام.
- ضرورة تطبيق الأنشطة بأنواعها بشكل تجريبي وهذا يساعد على ترسيخ المفاهيم وتثبيتها في ذاكرة الطفل مدة أطول, ويكسبه معرفة وخبرة جيدة بشكل أفضل مع المحيطين من حوله.
- إدخال أنشطة إعداد الطعام ضمن مناهج رياض الأطفال.
- إجراء دورات تدريبية وتأهيلية لمعلمات رياض الأطفال عن كيفية تطبيق الأنشطة وإجراء التجارب وتزويدهن بكل جديد في مجال عملهم.
- إعداد دليل لأنشطة إعداد الطعام في رياض الأطفال بحيث يتضمن الدليل مجموعة من الأنشطة وتحديد أهداف ومراحل تنفيذها.

المراجع

1- إبراهيم،عواطف(1993)/ **المفاهيم وتخطيط برامج الأنشطة في الروضة** الأنجلو المصرية،القاهرة.

2- أبو حطب،فؤاد وصادق،آمال(1996)/ **مناهج البحث في طريق التحليل الإحصائي في العلوم النفسية والتربوية والاجتماعية**،الأنجلو المصرية،القاهرة.

3- أبيض،ملكة(1993)/ **الطفولة المبكرة والجديد في رياض الأطفال**،بيروت،ط1.

4- أحمد،سمية (2002). **فاعلية استخدام استراتيجية المشابهات في إكساب بعض المفاهيم العلمية والتفكير الابتكاري لدى أطفال ما قبل المدرسة**، مجلة عالم التربية-العدد الأول-السنة الأولى-القاهرة.

5- البغدادي ،محمد(2001). **الأنشطة الإبداعية للأطفال**،دار الفكر العربي،القاهرة،ط1.

6-بير،كريمان(1995). **الأنشطة العلمية للطفل ما قبل المدرسة**،عالم الكتب،القاهرة.

7- صاصيلا،رانيا(2002). **فاعلية برنامج لتدريب معلمات رياض الأطفال على طريقة لعب الأدوار** – رسالة دكتوراه غير منشورة جامعة دمشق-كلية التربية.

8- اللواتي،فاطمة(1998). **الطبخ متعة واكتشاف**،مجلة خطوة،العدد السادس.

9- الياس، أسماء ومرتضى،سلوى(2005). **تنمية المفاهيم العلمية والرياضية في رياض الأطفال**،جامعة دمشق.

10- الناشف،هدى(1997). **التعليم في الطفولة المبكرة**،دار الفكر العربي،القاهرة.

11- نصر، رضا وعبد الله، عفيف وعطيه، عطية (1999). **تعليم العلوم والرياضيات للأطفال**، دار الفكر للنشر والتوزيع القاهرة.

المراجع الأجنبية

1- Ausube l : d.p (1963) , The Psychology of Meaningful Verbal Leaning . New York .Oven stratton Publishing Co.

2- Anderson, j. (1993) Problem Solving and Learning. American Psychologist.

3- Haris (ch) , 1960 (Concepts) Encyclopedia of Education Research . New York , Macmillan

4- Winer, Roger t 1990 program to Improve the Social Skills of Preschool Children at a Private Day Car Center - E.D Practicum . Report-nova Uni .

ملحق رقم (1)

برنامج مصمم لأنشطة إعداد الطعام

حالات الماء

الأهداف المباشرة: أن يذكر الطفل أن للماء حالات :صلبة،سائلة،غازية.

الأهداف غير المباشرة:تطوير معارف الطفل ولغته.

الأدوات:ماء ،وعاء،آيس كريم.

النشاط: أضع أمام الأطفال الآيس كريم وأسألهم أين كان هذا الشيء قبل أن أضعه أمامكم؟

(كان في الثلاجة أحسنت) وأسمي هذه الحالة وكيف كان قبل إلى أن أصبح بهذا الشكل؟ هل هذا الشيء الذي أمامكم جامد أم سائل؟ أقارنه مع أشياء داخل غرفة النشاط وتسمى هذه الحالة صلبة لأن الماء تحول من الحالة السائلة إلى الحالة الصلبة بفعل انخفاض درجة الحرارة(حين وضع الآيس كريم في الثلاجة).

كيف تكون الحرارة داخل الثلاجة؟هل هي باردة أم دافئة وأطلب من أحد الأطفال أن يتحسس الحرارة في الثلاجة،والحرارة داخل غرفة النشاط.

هل البرودة داخل الثلاجة مثل البرودة حولنا هنا؟حولنا الآن الجو أقل حرارة من الثلاجة،انظروا إلى الآيس كريم سوف تجدونه يسيح (يذوب)بعد فترة ويفقد تماسكه أسمي هذه الحالة بالحالة السائلة وأطلب من الطفل أن يسمي أشياء أو مواد سائلة.

الآن إذا أعدنا الآيس كريم إلى الثلاجة هل يبقى على حاله أم يتغير؟يبقى سائلاً أم يصبح صلباً (جامداً).

الآن سأقوم بتسخين كأس من الماء لصنع كوب من الشاي لاحظوا كيف أن الماء بدأ يغلي ويصعد منه شيء كالدخان ماذا نسمي هذه العملية؟ بخار الماء التبخر(تبخر الماء لأن درجة الحرارة ارتفعت) هذه الحالة غازية إحدى حالات الماء الثلاث.

اللغة: صلبة، سائلة، غازية، يذوب، الحرارة، الثلاجة.

سلطة الفواكه

الأهداف المباشرة: أن يحضر الطفل سلطة فواكه.

الأهداف غير المباشرة: تطوير معارف الطفل ولغته وسلوكياته.

الأدوات: لوح تقطيع، سكين، فاكهة(موز، برتقال).

النشاط:أولاً أطلب من الأطفال غسل أيديهم، ومن ثم غسل الفاكهة الواحدة تلو الأخرى بالماء والصابون بشكل جيد، وذلك للتخلص من الجراثيم حتى لا تسبب لنا المرض.

ثم أقدم لكل مجموعة من الأطفال لوحَ تقطيع وسكيناً، وأقوم بتعليم الأطفال كيف يحملون الخضار بيدهم اليسرى ويتم التقطيع باليد اليمنى، بحيث تكون اليد مع اتجاه السكين بشكل متوازٍ، وأذكر للأطفال فائدة هذه الفاكهة، وضرورة تناولها لأنها مفيدة للصحة وضرورية لنمو جسم الإنسان مثلاً:من خلالها نحصل على الفيتامينات والأملاح المعدنية، والطاقة، وأذكر لهم الحكمة: تفاحة كل يوم تقيك من الذهاب إلى الطبيب.

وأطلب منهم تقطيع الفاكهة بشكل دائري، أو شرحات، أقوم بخلط هذه الفاكهة، ونحصل على طبق سلطة الفواكه اللذيذة، وأطلب من كل طفل أن يذكر أنواعاً أو أسماء لفواكه أخرى غير المذكورة.

اللغة: تقطيع، سكين، الفيتامينات، الفاكهة.

الخضار

الأهـــداف المباشـــرة: أن يميـــز الطفـــل بـــين الخـــضار الطازجـــة والخـــضار المطبوخة.

الأهداف غير المباشرة:تطوير دائرة معارف الطفل ولغته.

الأدوات:

وعاء،خضار،(بطاطا ، بندورة،خس،باذنجان،كوسة،خيار،بصل).

النشاط:أقوم بغسل هذه الخضراوات بمعاونة الأطفال.

وأطرح عليهم الـــسؤال الآتـــي:هـــل يمكـــن أن نأكـــل البطاطـــا نيئـــة كمـــا هـــي الآن؟وأطلب من طفل أن يتذوقها أساله هل طعمها ملائـــم؟ لذيـــذ أم لا؟مـــاذا يجـــب أن نفعل كي نستطيع تناول البطاطا؟ إنه من الواجب علينـــا أن نـــضعها فـــي مـــاء يغلي ،أو داخل فرن له درجة حرارة عالية أعلـــى ممـــا حولنـــا الآن لكـــي تنـــضج ويصبح طعمها لذيذاً،من الممكـــن تنـــاول البطاطـــا إمـــا مـــسلوقة أو مطبوخـــة ولا تؤكل نيئة.

وكذلك أيضاً الكوسة والباذنجـــان والـــسلق والـــسبانخ لا تؤكـــل إلا مطبوخـــة والآن سنصنع سلطة الخضار.

المقادير: كيلو بندورة، نصف كيلو خيار، خسة واحدة، بقدونس، نعناع.

نغسل هذه الخضار جيداً بالماء والـــصابون ونقطعهـــا بـــشكل دائـــري وكـــل هـــذه الخضراوات غنية بالفيتامينات والأملاح المعدنيـــة فمـــثلاً نحـــصل علـــى الفيتـــامين (c) من البندورة، وأسألهم ما لـــون البنـــدورة (حمـــراء) وأحـــض الأطفـــال علـــى ضرورة المواظبة على تناول الخضار والفاكهة بشكل دائـــم إنهـــا ضـــرورية لنمـــو الجسم والعقل، فهي تقوي مناعة الجـــسم، ويجـــب أكـــل الخـــضار طازجـــة لأنهـــا تكون أغنى بالفيتامينات والأملاح المعدنية، وحين تطبخ تفقـــد كميـــات كبيـــرة مـــن

فوائدها وفيتاميناتها، وأضع الخضار التي قطعت في طبق ثم أطلب من الأطفال تناولها وذكر أنواع أخرى من الخضار.

ونشوي البطاطا والباذنجان والكوسة بالفرن، وحين تنضج أطلب من الأطفال تناولها. كل هذه الأنشطة تتم بشكل جماعي بين المعلمة والأطفال.

اللغة: خضار نيئة، مطبوخة.

تاريخ ورود البحث إلى مجلة جامعة دمشق 2004/10/23.