



Photo Credit: Pravin Premkumar, licensed under Creative Commons Attribution-NonCommercial 2.0 Generic (cropped)

خطة تدريسية: التبولة

المستوى: المتوسط

الأهداف الثقافية:

- استكشاف المطبخ العربي
- أهمية التبولة في المطبخ الشامي
- تذوق أطباق عربية مختلفة
- دور المازات في المائدة العربية

النشاطات: مشاهدة أغنية وفيديوهات عن التبولة - تحضير طبق عربي - المشاركة في "ديش بارتي"

القواعد: الفعل المضارع - الفعل الأمر

العامية: آداب المائدة

عدد الساعات داخل الصف: 2 إلى 3.5 ساعات

عدد ساعات الواجب: 2 إلى 3 ساعات

<http://khallina.org/?p=460>

النشاط الأول: تسخين

(نقترح 15 إلى 20 دقيقة)

لنكون جاهزين

- نتصفح الوحدة الثقافية كاملة على الموقع ونقرأ الخطة التدريسية
- نطبع نسخاً من الأسئلة المصاحبة لأغنية تبولة (خطوة 1) بعدد الطلاب

داخل الصف

- نكتب على السبورة "الأكل العربي" ونسأل الطلاب حول الأكلات العربية وما يعرفونه، في حين نكتب على السبورة بالعربية أسماء الأطباق والأكلات التي يذكرها الطلاب
- نشاهد معاً فيديو كليب أغنية "تبولة" للمغني الأمريكي العربي الأصل Go Remy (خطوة 1 على الموقع)
- نوزع على الطلاب الأسئلة المصاحبة للأغنية
- يناقش الطلاب الأسئلة في مجموعات من 2 أو 3 باللغة الانجليزية
- نفتح النقاش ونستمع إلى مختلف الآراء

النشاط الثاني: طريقة عمل التبولة

(نقترح 20 إلى 25 دقيقة)

لنكون جاهزين

· نطبع نسخاً من تمرين المفردات المصاحب لفيديو طريقة عمل التبولة (خطوة 2) بعدد الطلاب

داخل الصف

· نسأل الطلاب حول مكونات التبولة. نتوقع أن يعرف الطلاب بعضها باللغة الانجليزية وربما بالعربية.

· نشاهد معا طريقة تحضير التبولة بالعربية (خطوة 2 على الموقع)

· نسأل الطلاب مرة أخرى حول المكونات ونكتب ما يتذكرونه بالعربية على السبورة

· نوزع على الطلاب تمرين المفردات (الذي طبعناه مُسبقاً). يعمل الطلاب في مجموعات من 2

· نشاهدة مرة ثانية الفيديو بينما يعمل الطلاب على تمرين المفردات. ونشاهد مرة أخيرة إن لزم

· يقارن الطلاب بين أجوبتهم. ثم نحلّ معاً التمرين ونتأكد من نطق الطلاب للمفردات الجديدة

· يناقش الطلاب في مجموعات من 2 أو 3 ما هو طبقهم المفضل وما مكوناته (بالعربية على قدر الإمكان)

· نفتح النقاش على الصف أجمع، على أن يكون أغلبه باللغة العربية، في حين نقدّم بعض المفردات الجديدة للطلاب من خلال كتابتها بالعربية على السبورة

تحضير للنشاط التالي

(يستغرق حوالي ساعة)

· يشاهد الطلاب فيديو لطريقة تحضير التبولة باللغة الانجليزية ويقارنون بين هذه الوصفة والوصفة العربية (خطوة 2 على الموقع)

· دراسة الفعل المضارع (صفحة القواعد على الموقع)

· يدرس الطلاب المفردات الجديدة على Quizlet

* يمثل هذا التمرين تحدياً بالنسبة للطلاب لوجود أفعال تحتوي على حروف علة، لذلك وجب علينا عدم التعمق في هذه المادة والتأكد من أن الطلاب على علم مسبق بمفهوم الجذور والأوزان

النشاط الثالث: مفردات وأفعال المطبخ

(نقترح 30 إلى 40 دقيقة)

لنكون جاهزين

· يجيء الطلاب إلى الصف بوصفة التبولة التي قرأوها كجزء من الواجب، بالإضافة إلى ورقة العمل المُصاحبة (تصريف الأفعال)

· نطبع الصور التابعة لوحدة التبولة على Quizlet بحيث يكون لدينا مجموعة من الصور لكل طالبين في الفصل. ويُستحسن أن تكون الصور بحجم كبير وبالألوان إن أمكن ذلك

· يطبع الأستاذ نسخاً من وصفة التبولة وورقة العمل المُصاحبة بعدد الطلاب (خطوة 3 على الموقع)

داخل الصف

· نعطي لكل طالبين مجموعة من الصور (التي طبعتها مُسبقاً) ليناقشوا الاختلافات الموجودة بين وصفات التبولة التي تعرّضوا إليها، بهدف مراجعة المفردات الجديدة

· نسأل الطلاب "كيف تحبون تبولتكم؟"، ثم نستمع إليهم بالتركيز على نطقهم للمفردات الجديدة

· يوزّع الأستاذ وصفة التبولة المكتوبة، ويعمل الطلاب على ورقة العمل المُصاحبة (مجموعات من 2)

· نستمع إلى الطلاب ونصحّح معاً، بالتركيز على نطق الأفعال الجديدة*

· نصحّح معاً ونجيب على أي سؤال**

* ملاحظة لغوية/ثقافية: نسأل الطلاب حول صيغة الأفعال في وصفة التبولة، ولماذا هي في صيغة المؤنث؟ هل لذلك علاقة بالثقافة بشكل عام؟

**يمثّل هذا التمرين تحدياً بالنسبة للطلاب لوجود أفعال تحتوي على حروف علة، لذلك وجب علينا التأكد من أنّ الطلاب على علم مُسبق بمفهوم الجذور والأوزان، ولا ننصح بالتعمّق في المادّة في هذه المرحلة.

النشاط الرابع: مناقشة حول المازات العربية + آداب المائدة

(نقترح 15 إلى 20 دقيقة)

لنكون جاهزين

· طباعة صور المازات الموجودة على خطوة 4 من الموقع، أو تحضيرها للعرض على شاشة

داخل الصف

· نشاهد معا صورا مختلفة لمازات عربية يجدها الأستاذ على خطوة 4 من الموقع

· في مجموعات من 3، يتناقش الطلاب حول الأطباق الموجودة، أسمائها، مكوناتها، متى نأكلها، وكيف؟

· نفتح النقاش على الصف أجمع

· نسأل الطلاب إن كانوا تذوقوا من قبل أحد هذه الأطباق، وما هي المازات التي يودون تعلم كيفية تحضيرها

· نشرح للطلاب أنّ المشروع النهائي يتطلب منهم البحث عن وصفة أحد المازات العربية على الانترنت (بالانجليزية أو العربية) وباللجوء إلى "يوتوب"، تحضير الطبق في المنزل، ثم إحضاره إلى الصف لمشاركة بقية زملاء. ونشدد على أهمية تعلم أسماء مكونات الطبق بالعربية، لأن سوف يكون عليهم تقديم الطبق أمام الصف. هذه فرصة جيدة لتشجيع الطلاب على العمل معا في تحضير الأطباق، كما تجري العادة في الثقافة العربية وبخاصة بين النساء

· مشاهدة فيديو حول كيفية أكل المازات (خطوة 4 على الموقع)

المشروع النهائي للوحدة الثقافية

(يستغرق حوالي ساعتين)

ومراجعة الفعل الأمر

· دراسة عبارات العامية (على الموقع) لاستخدامها أثناء الـ "ديش بارقي"

· يبحث الطلاب على الانترنت عن وصفة مازة عربية، ثم يحضرونها في المنزل لوحدهم أو بمساعدة زميل. في الفصل يتشارك الطلاب في أطباقهم ويقدمون مكونات طبقهم بالعربية ويشرحون كيفية تحضيره.

النشاط الخامس: ديش بارتي

(نقترح 40 إلى 50 دقيقة)

لنكون جاهزين

· يشتري الأستاذ أطباق ورقية أو بلاستيكية، وأشواك وملاعق، وأكواب، ومناديل تحضيراً للـ “ديش بارتي”

داخل الصف

· نحضّر الطاولة في الصف بطريقة تسهّل على الطلاب عرض الأطباق التي حضّروها، ونضع كل الأشياء التي اشتريناها تجهيزاً للـ “ديش بارتي”

· بعض عرض جميع الأطباق ندعو الطلاب إلى كتابة اسم الطبق على ورقة (على شكل مثلث هرمي) ووضعها أمام الطبق

· بمساعدة الأستاذ يراجع الطلاب العبارات العامة التي درسوها ليتم استخدامها أثناء الـ “ديش بارتي”

· يقدم كل طالب اسم طبقه ومكوناته

· نراجع مع الطلاب مختلف العبارات العامة التي حضّروها لاستخدامها أثناء الـ “ديش بارتي”

· نبدأ بالأكل، بينما يشرح بعض الطلاب كيفية تحضير أطباقهم باستخدام الأفعال الجديدة وتصريفها بشكل صحيح

· ولا ننسى استخدام العبارات العامة الجديدة!