

اسم الطالب	التاريخ:	الرياضيات	اللغة الإنجليزية	اللغة العربية	العلوم
أقيم أدائي:					
😊	😊	😊	أذكر بعض الكواشف الطبيعية والصناعية.	أستخدم بعض الكواشف الطبيعية والصناعية في الكشف عن المحمض والقواعد.	أكتب سليةً جملاً وتراكيب تحتوي: تنوين الفتح، والناء المبسوطة والناء المربوطة، والهاء، وضمانات النصب والجر المتصلة.
😊	😊	😊	أطير مهارة الكتابة الخيالية باللغة الإنجليزية.	أميز التناسب عبر نسبتين معلومتين.	أوظف التناسب في حل مسائل حياتية.
😊	😊	😊	أحتاج إلى: ورقٌ وقلمٌ، وملفوظٍ أحمرٌ، وماءٌ مغليٌ، وسكينٌ، ووعاءٌ، ومصفاةٌ، وماء الصنبور، وحليبٌ، ومسحوقٌ خبيزٌ، وفلفلٌ أخضرٌ، وثومٌ، وبصلٌ، وخلٌ، ومسحوقٌ غسيليٌ، وكووسٌ.	استعين بأحد أفراد أسرتي أو أحد زملائي عند رؤية الرمز الآتي:	



امسح الرمز سريع الاستجابة (QR Code) إذا كنت متصلًا بالإنترنت؛ للاطلاع على ما يأتي:

- تعليمات صوتية ومرئية ترشدني في أثناء تأدية الأنشطة.
- أمثلة على الأنشطة المنجزة والمهام الإضافية جميعها.
- معلومات وروابط إضافية تزودني بأفكار تدعم عملية التعلم.



الشكل (1)

### العلوم: (مطبخ العلوم)



سامي طالب مجتهد في الصف السابع، يطمح إلى العمل كيميائياً في المستقبل، فيحاول ما أمكنه تطبيق ما يتعلمه في حصة العلوم داخل المنزل، أراد اليوم اختبار حمضية بعض الأطعمة والمواد المستخدمة في منزله أو قاعديتها، ولعدم توافر كواشف صناعية في المنزل، فقرر تحضير كاشفٍ طبيعيٍ من الملفوف الأحمر.



أساعد سامي على تحضير كاشف الملفوف الأحمر باتباع الخطوات الآتية:

- أقطع الملفوف الأحمر وأضعه في وعاء.

- أضيف إليه الماء المغلي بمساعدة أحد أفراد أسرتي.

- أترك المنقوع حتى يبرد، ثم أصفيه وأستخدم السائل الأرجواني الناتج في الكشف عن المواد وتصنيفها إلى أحماض وقواعد، مستعيناً بالشكل (1) الذي يبيّن التدرجات في ألوان كاشف الملفوف الأحمر حسب طبيعة المادة المضافة إليه، علماً أن الأرقام مقاييس الرقم الهيدروجيني الخاص بالمادة.



- اختبر حمضية بعض الأطعمة والمواد في منزلي أو قاعديتها، مثل: ماء الحنفي، والحليب، ومسحوق الخبيز، والفلفل الأخضر، والثوم، والبصل، والخل، ومسحوق الغسيل.



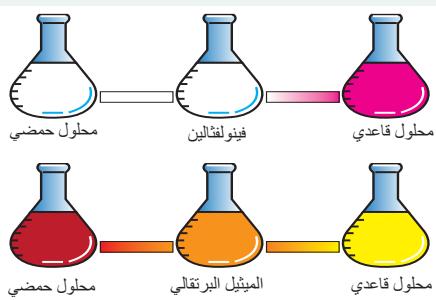
- أنظم ملاحظاتي في الجدول الآتي، مدوناً توقعاتي في كل مرة، معتمداً على دراستي خصائص الأحماض والقواعد السابقة.

نوع المادة(حمض/قاعدة)	لون الكاشف بعد إضافة المادة	توقع أن تكون (حمض/قاعدة)	المادة

أصور خطوات النشاط في أثناء تنفيذه، مستعيناً بأحد أفراد أسرتي.

أشارك زملائي أو أحد أفراد أسرتي في نتائجي وأناقشهم فيها، ثم نتواصل مع معلمينا للتحقق من إجاباتنا.

- يمكنني إعادة الخطوات السابقة باستخدام كاشفٍ طبيعيٍ آخر، مثل: الشاي، أو الشمندر، معتمداً على المعلومات المتوفرة على رمز QR Code.



- أتوقع لون كاشف الفينولفاتلين والميثيل البرتقالي عند استخدامهما في الكشف عن المواد السابقة، معتمداً على الشكل المجاور.

أصيب سامي بسلعة دبور في أثناء وجوده في حديقة منزله؛ لذا أقترح عليه علاجاً مؤقتاً للسعة الدبور من المواد السابقة التي اختبرتها، ليفرّكها في مكان اللسعه، علمًا أن لسعه الدبور قاعدية.

### اللغة العربية: (ثقافة الطعام)



أولاً: أقرأ النص الآتي، ثم أكمل الفراغ بما يناسبه مما بين القوسين في ما يأتي: (ت، ة، م، ه)

ما أجمل الحدث الذي يجمعنا على مائد .... واحدة ويلحق الألفة ويقوي العلاقة... ! لماذا يقيم الناس الولائم؟ لماذا يرتبط الطبخ بالكرم والحساء، ويعزز عن الترحيب والمرود....؟

لكل شعب ثقاف .... المختلفة، ومن ضمنها ثقافة الطعام، وهي من أهم الثقافات؛ فلكل شعب ثقافة خاص .... في طبيعة الطعام الذي يتناوله، وطبيعة طبخه. عبر تتبع الطبخ والطبخ، يمكننا اكتشاف الحياة الاجتماعية في المجتمعات الإنسانية، وتتنوع الأدوات والأطباق، وعلاقة ذلك بالحياة اليومية ومهن الناس، وكذا انهزام المجتمعات أمام الغزو المطهخي.

ثانياً: - اتصلت بالكلمات **الغامقة** ضمائر النصب والجر، أصنف الكلمات بحسب نوع الضمير المتصل بها في الجدول الآتي:

كلمات اتصلت بها ضمائر النصب	كلمات اتصلت بها ضمائر الجر

ثالثاً: أتأمل الصورة أدناه، وأنشئ ثلاثة جمل لوصفها، تحوي تنوين فتح، أكتبها على ورقه منتبها لكتابتها بصورة صحيحة. أعرض الجمل على أحد أصدقائي أو أحد أفراد أسرتي ونقيم ما كتبنا.



رابعاً: أفكّر: ما المقصود بعبارة (الغزو المطهخي) الواردة في النص؟ هل (الغزو المطهخي) ظاهرة في حياتنا اليومية؟ وهل هو ظاهرة إيجابية؟ أناقش مجموعه من أصدقائي أو أفراد أسرتي في رأيي.



## English: (Blogging About Cooking)

Imagine you are studying to become a chef at the Royal Culinary School in Amman. As part of your final exam you are asked to read the following paragraphs then write an entry on your food blog about a recipe that includes acids or bases in the meal that you will be cooking.

### Cooking with Acids

Acids **soften** foods that have lots of proteins. Lime juice is an acid that breaks down the protein in fish. The lime juice's effect on the fish proteins gives the dish an **appealing mouth texture** and an **opaque** appearance that resembles cooking with heat. Tough cuts of meat often are soaked in **marinades** made with vinegar, lemon juice, tomato juice or other types of acids to soften them and add flavor. Marinades don't enter deeply into meat so in order for the spices to enter, acidic foods are added to open up the outer protein cells.

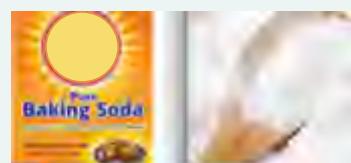


### Cooking with Bases

Bases play an **important** role in baking for their ability to react with acids and release carbon dioxide gas. Baking soda is the most common base used in cooking. Gas bubbles form in **batter** or **dough** when baking soda combines with any acidic ingredients, such as yogurt, lemon juice or buttermilk. This process is known as **leavening**, a reaction that causes batter or dough to rise up.



However, baking soda can only cause so much lift unless there's a great deal of it in the recipe, which can result in a soapy taste to baked goods. That's why some recipes also call for baking powder, a product that combines baking soda with a powdered acid that reacts with water. "Double-acting" baking powder can be especially helpful because it responds to the oven's heat to create a second chemical reaction, causing even more leavening to the cake or bread.



- When learning a language, antonyms help us learn vocabulary words. Match these words with their antonyms.

soften	clear/transparent
opaque	Unimportant
important	Harden

- When readers use clues from the text to guess the meaning of new words. Find these two words in the text and read the sentence before it, the sentence itself, and sentence before it and guess what it could mean.

Paragraph 1: **marinades** (noun)

meaning:	clues that helped me:
----------	-----------------------

Paragraph 2: **leavening** (noun)

meaning:	clues that helped me:
----------	-----------------------

- Use the template below to write a blog about the use of acids or bases in cooking. You can research the Internet or ask an adult for ideas. Use the template below to design your blog.

### الرياضيات (التناسب والطعم المثالي)

أتخيل أنني أعمل في أحد مصانع الصودا لتطوير مشروب غازي برتقالي جديد. هدفي هو إنتاج أفضل أنواع الصودا البرتقالية بعصير البرتقال وصودا الخبز (بيكربونات الصوديوم)، سأحدد النسبة المئالية من العصير إلى صودا الخبز للمشروب.

فور تحديدها سأحدّد كمية كلّ مكون ضروريٍ لإنتاج المنتج بكمياتٍ كبيرةٍ أختبرُ نسب العصيرٍ إلى صوداً الخبزٍ؛ للحصول على المشروب الغازي المناسب.

النتيجة (نصف الطعام مثلاً فوار جداً غير فوار...، أو أحدد ما إذا كان الطعام مناسباً أو غير مناسب...)	صوداً الخبز (بيكربونات الصوديوم)	عصير البرتقال	رقم التجربة
	3 ملعقة صغيرة	1 كوب	.1
	2 ملعقة صغيرة	1 كوب	.2
	$\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة	$\frac{1}{2}$ كوب	.3
			.4
			.5

أبدأ أو لا بتجربة النسب في الجدول، ثم أدون النتيجة.

أحدّد بعد ذلك النسب عبر تحديد كمية من كلّ مكون، ثم أدون النتائج كما في الجدول، حتى أصل إلى الطعم المرغوب فيه؛ أي إلى النسبة المثالية.

استعينُ بأحد أفراد أسرتي لمساعدتي على التذوق في كل تجربة.

أتتحققُ أنَّ كانت النسبتان (نسبة عصير البرتقال إلى صوداً الخبز) في التجربتين: الأولى والثانية، متقارنٌ تناسباً أم لا، مبرراً إجابتي.

بناءً على تحديدي النسبة المثالية للمشروب الغازي.

• أختبرُ المنتج، عبر إحضارِي 100 عينةً منْ لفusch طفه.

أحدّد كمية عصير البرتقال وصوداً الخبز التي ساحتاجُها ليتنوّفَها 100 شخصٍ، بحيث يشربُ كلّ شخص كوبًا واحدًا.

• أخبرَني فنِي المعلم أنه لا يملك سوى علبة واحدةٍ منْ صوداً الخبز، كلّ علبةٍ تحوي 96 ملعقةً صغيرةً. كم كوبًا منْ عصير البرتقال أحتاجُه لصنع المشروب الغازي منْ هذه الكمية؟

• أتحدثُ لأسرتي عنْ مفهوم التنااسبِ، وكيفَ وظفته في هذه المسألةِ التي تخصُّ نسب المكوناتِ، ثمَّ أذكرُ لهم موافقَ حياتيَّةً أخرى يُوظَّفُ فيها التنااسبُ.

أريدُ إخبارَ معلمي أو سؤالَه عنْ:

## معلوماتٌ وإرشاداتٌ للأسرة

ملاءمةُ هذا النشاطِ العمل الذي سينفذُه طفلي:

**العلوم:** يطورُ هذا النشاطُ لدى طفلي مهاراتِ التجريبِ، واللاحظةِ، والتصنيفِ، كما يعززُ ثقَّةَ بنفسِه وقدرَّةَ على التواصلِ مع الآخرين عبر تصويرِه خطواتِ تنفيذِ النشاطِ وعرضِ نتائجهِ على زملائهِ ومناقشتها، ويتيحُ له تطبيقِ ما درسَهُ في مواقفَ حياتيَّة، ما يزيدُ منْ دافعيَّته نحوِ التعلم.

**اللغةُ العربيةُ:** ينمِي هذا النشاطُ لدى طفلي المهاراتِ الإلامية، مثل: كتابةِ النَّاءِ المربوطةِ، والنَّاءِ المبسوطةِ، والهاءِ وتنوينِ الفتح، كما يمرئُهُ على تمييزِ ضمائرِ النصبِ والجرِّ وتحديدها، وبحثُه على التفكيرِ الناقدِ.

**اللغةُ الإنجليزيةُ:** يسمِحُ هذا النشاطُ لطفلِي بالقراءةِ عنِّ الحموضِ والقواعدِ في الطهو. سيمُرُّ بكلماتِ إنجليزيةٍ جديدةٍ، كما يعلِّمُهُ النشاطُ كذلك بعضَ الكلماتِ عبرِ المتضاداتِ وأدلةِ السياق. سيتخيلُ طفلي أيضاً أنه طاه، ويكتبُ مدونةً إلكترونيةً.

**الرياضياتُ:** يعززُ هذا النشاطُ استيعابَ طفلي مفهومِي النسبةِ والتناسبِ عبرِ تجربةِ عمليةٍ مرتبطةٍ بموقفِ حياتيٍّ، ويعززُ كذلك لديهِ مهارةَ التفكيرِ التناصبيِّ والقدرةَ على حلِّ المشكلاتِ.

دعُم طفلي خلال هذا النشاطِ:

أدعمُ طفلي في فهمِ تعليماتِ المهمةِ، أو إكمالِ الأنشطةِ إذا لزمَ الأمرُ، ويمكِّنهُ الوصولُ إلى مواردِ إضافيةٍ، ومقاطعِ فيديوٍ، وتعليماتٍ صوتيةٍ بوساطةِ الرمزِ سريعِ الاستجابةِ QR Code.

**العلوم:** (مطبخُ العلوم)

**الطريقةُ:** أستذكرُ مع طفلي خصائصِ الحموضِ والقواعدِ. أساعدُه في تحضيرِ كاشفِ الملفوفِ الأحمر، وأوجهُهُ أثناءَ استخدامِ الكاشفِ في اختبارِ حمضية أو قاعدية بعضِ الموادِ الموجودةِ في المنزلِ. أساعدُ طفلي في تصويرِ خطواتِ تنفيذِ النشاطِ وأناقشهُ في نتائجهِ وأشجعُهُ على مشاركتها مع زملائهِ لمناقشتها وتقديرها.

**اللغةُ العربيةُ:** (ثقافةُ الطعام)

**الطريقةُ:** أستذكرُ مع طفلي مواضعَ كتابةِ النَّاءِ المربوطةِ والنَّاءِ المبسوطةِ والهاءِ، وكيفيَّةِ تمييزِها، وأحثُهُ على قراءةِ النصِّ وإكمالِ الفراغاتِ، وفهمِ الفكرةِ العامةِ للنصِّ، وأشجعُهُ على كتابةِ الجملِ لوصفِ الصورةِ، وأثنيُ على ما كتبَ وأوجهُهُ إنْ أخطأَ، وننقاشهُ معًا حولِ مفهومِ الغزوِ المطبخيِّ وأحترمُ رأيهُ عندِ النقاشِ.

**اللغةُ الإنجليزيةُ:** (Blogging About Cooking)

**الطريقةُ:** أشجعُ طفلي على قراءةِ النصِّ قراءةً صامتةً أو جهريَّةً، وأشجعُهُ على تحديدِ الكلماتِ غيرِ المألوفةِ، وأدعمُهُ عندِ إجابةِ السؤالين 1 و 2. أوجهُهُ إلى استخدامِ القراءةِ الموجودةِ في النصِّ لتخمينِ الكلماتِ الجديدةِ في السؤالِ 2. أناقشهُ في أنواعِ الحموضِ والقواعدِ المستخدمةِ في الطبخِ.

**الرياضياتُ:** (التناسبُ والطعمُ المثاليُّ)

**الطريقةُ:** أساعدُ طفلي على تنفيذِ التجربةِ، وقد أذونُهُ وأبدى رأيهِ في طعمِ المشروبِ، ومنْ الممكنُ أنْ أقترحَ عليهِ كمياتٍ منْ العصيرِ ومنْ صوداً الخبزِ. أطلبُ إليهِ توضيحِ خطواتِ حلِّ الأسئلةِ بعدَ تحديدِ النسبةِ المثاليةِ، وتوضيحِ أينَ يظهرُ مفهومُ التنااسبِ وكيفَ وظفَهُ، وأشجعُهُ على استخدامِ كلماتهِ الخاصةِ واستمعُ لهُ في أثناءِ ذلك.