

מעצבים תפריט: בישול מולקולרי

שכבת גיל

חטיבה עליונה – מומלץ לתלמידי כימיה בכיתה י"ב

תקציר הפעילות

בפעילות זאת יעבדו התלמידים בקבוצות ויעצבו תפריט למסעדה. התפריט מכיל הסבר כימי לאחת המנות הקשורה לבישול מולקולרי. את התפריטים שיכינו התלמידים יעריכו המורה או בהערכת עמיתים על סמך הידע המדעי, העיצוב וההצגה בכיתה. הפעילות מתאימה לערב הורים-תלמידים.

משך הפעילות

שיעור אחד או שניים

התלמידים מבצעים את הפעילות בבית ומציגים בכיתה. זמן ההצגה תלוי במספר קבוצות התלמידים.

מטרות הפעילות

- להעמיק את הידע בתחום הפולימרים.
- לקשר את הידע בתחום הפולימרים לתחום המעניין של הבישול המולקולרי.
- לתת ביטוי לתלמידים יצירתיים בעיצוב התפריט.

מושגים מתוכנית הלימודים

פולימרים

מיומנויות

שאלת שאלות, פרזנטציה, יצירתיות, פתרון בעיות וקבלת החלטות, רפלקטיביות לתהליך הלמידה, הבניית ידע, שיתוף פעולה, חיפוש מידע

אופי הלמידה

צוותים

סוג הפעילות

פעילות לסיכום נושא

הערכה חלופית

- **המעריך:** הערכת המורה, הערכת עמיתים
- **נושא ההערכה:** ידע, מיומנות, הרגלים, ערכים
- **מוקד הערכה:** תוצר

קישור לסרטונים

- רביולי פירות יער ללא בצק – מתכון בישול מולקולרי: <https://goo.gl/pT7hsC>
- מיץ תפחים שקוף – מתכון בישול מולקולרי: <https://goo.gl/hzYQjT>
- קוויאר ממיץ פטל – מתכון בישול מולקולרי: <https://goo.gl/uRMoQ5>

הכנות לקראת הפעילות

- הוראת נושא הפולימרים בכיתה.
- חלוקת הכיתה לקבוצות. כל קבוצה מקבלת מן המורה קישור לסרטון אחד מתוך הרשימה.
- בעת ההצגה בכיתה יש לדאוג לאמצעי הקרנה בעבור הסרטונים והתפריטים.
- אם הפעילות תתקיים בערב הורים-תלמידים, כדאי להכין תחנות שבכל אחת מהן יבצעו התלמידים והוריהם בעצמם את אחד הניסויים, במקום לצפות בסרטונים.

מה עושים?

1) צפו באחד מהסרטונים הבאים, על פי בחירת המורה:

- רביולי פירות יער ללא בצק – מתכון בישול מולקולרי: <https://goo.gl/pT7hsC>
- מיץ תפחים שקוף – מתכון בישול מולקולרי: <https://goo.gl/hzYQjT>
- קוויאר ממיץ פטל – מתכון בישול מולקולרי: <https://goo.gl/uRMoQ5>

עליכם לעצב תפריט בעזרת אחת מהתבניות המצורפות, בעזרת תבניות אחרות שמצאתם באינטרנט או לעצב תפריט בעצמכם, בהתאם להוראות הבאות:

- רשמו בעמוד הראשון בתפריט את רשימת המנות שהמסעדה או בית הקפה מגישים. בחרו מנות כרצונכם, אך שלבו גם את המנה המופיעה בסרטון.
 - בדף השני של התפריט פרטו את ההסבר הכימי הקשור למנה. היעזרו באיורים, בצילומים ובכל אמצעי ויזואלי שיעזור להסבר. הקפידו שההסבר יהיה ברור ונכון מדעית. אורך ההסבר המרבי הוא שני עמודים. היעזרו בקישור לדף ההסבר המופיע מתחת לסרטון ובמקורות מידע נוספים.
- תבניות אפשריות לעיצוב תפריט:

<https://goo.gl/DB72RD>

<https://goo.gl/rC1R6o>

2) הציגו את הסרטון ואת התפריט שלכם בכיתה.

ניקוד מרבי	ניקוד בפועל	הרקע המדעי בתפריט
	15	ההסבר המדעי למנה נכון מדעית, ממצה וברור
	10	ההסבר רשום בשפה מדעית מדויקת ונכונה
	10	ההסבר מלווה באיורים או בצילומים רלוונטיים
		עיצוב התפריט
	10	התפריט מעוצב בצורה אסתטית ונעימה לעין
	10	התפריט כתוב בעברית תקינה
		ההצגה בכיתה
	10	התלמידים מציגים את עבודתם בצורה ברורה
	10	התלמידים משתמשים בשפה מדעית נכונה ובעברית תקינה
	10	התלמידים בקיאים בנושא ויודעים לענות לשאלות הקהל
	10	קיים שיתוף פעולה טוב בין התלמידים המציגים
	5	התלמידים עומדים בלוח הזמנים שנקבע להצגה
	100	סה"כ