

## דוגמה לפעילות עצמית של תלמידים סביב פרק בספר הלימוד – כיתה ד'

### למורה

יחידה זו מדגימה כיצד אפשר לשלב הכוונה ללמידה עצמית סביב ספר הלימוד, כאשר לתלמיד יש גישה אליו מהבית. ההכוונה כוללת פעילויות מקדימות לקריאת הטקסט, פעילויות בעקבות הקריאה ופעילויות סיכום היכולות להיות גם בסיס לתהליכי משוב והערכה. בנוסף – מוצגות פעילויות שמעבר לטקסט. מטרתן הרחבה והעשרה של עולם הידע של התלמידים, ביטוי עצמי והזמנה ליצירה.

בדוגמה שלפנינו הדגשנו בעזרת מסגרות צבעוניות את החלקים השונים של הפעילות ואת מילת הפעולה. עבור תלמידים פחות מיומנים, העלולים להירתע ממספר פעילויות המוצגות יחדיו, ניתן לייצר מעין "מניפת פעילויות" שבה כל משימה מוצגת על כרטיס נפרד. ראו הדגמה [כאן](#).

**הפרק בספר הלימוד: "פרק מתוק – השוקולד"** בתוך "מילה טובה מאוד" לכיתה ד', הוצאת מטח (2015). בספר לממ"ד - עמודים 115-122. בספר לממלכתי - עמודים 118-126. (שימו לב: מספרי העמודים המופיעים בהמשך מתאימים לספר הלימוד לממ"ד. להתאמה לממלכתי – אנא שנו את מספרי העמודים על הפעילות לתלמידים).

## מתכוננים ללמידה

למידה עצמית של "פרק מתוק" בספר הלימוד "מילה טובה מאד"  
לכיתה ד' (עמודים 115-122).

הכינו את הציוד: ספר הלימוד, מחברת עברית וכלי כתיבה.

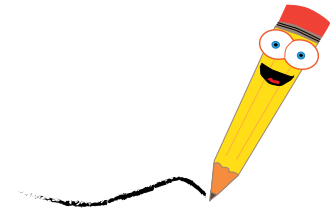
אנא בצעו את המשימה עד ליום \_\_\_\_\_ ושלחו אליי את התשובות כפי  
שמפורט בהמשך.

ביום \_\_\_\_\_ בשעה \_\_\_\_\_ נקיים שיחת משב על הפעילות.

למשימת המשב הביאו את ספר הלימוד, את המחברת וכן את השאלות שעלו  
לכם במהלך הלמידה.

אתם מוזמנים לפנות אליי במהלך העבודה באמצעות הטלפון או המייל.

בהצלחה ובהנאה, המורה.



## לפני שאתחילים

**חשבו:** האם אתם אוהבים שוקולד? אילו מאכלים העשויים משוקולד אתם אוהבים  
במיוחד?

**כתבו** כותרת במחברת עברית: "פרק מתוק – השוקולד"

לבחירתכם, שתי דרכים להיכנס לנושא:

1. **כתבו** חמש שאלות על עובדות שמעניינות אתכם על שוקולד.

2. **בדקו** בארון המטבח או במקרר **ומצאו** מוצר העשוי משוקולד או מקקאו.

**התבוננו** בעטיפה ו**כתבו** מה המוצר מכיל.



# לומדים מספר הלימוד - 115

1

התבוננו בתמונה שבעמוד 115. ענו על שאלה מספר 1 במחברת עברית.

2

ענו על שאלות 2-4. (תוכלו לצפות בסרטון או לקרוא את קטע המידע)



## קטע מידע

### מאין מגיע השוקולד?

השוקולד המוכר והטעים כמעט לכולם, מגיע מעץ הקקאו הגדל ביערות הגשם באמריקה הדרומית ובמרכז אמריקה. האקלים השורר באזורים אלו מאופיין בטמפרטורות גבוהות לאורך כל השנה ובכמות משקעים גבוהה.

עץ הקקאו הוא עץ ירוק עד, כלומר הוא מכוסה בעלים ירוקים בכל ימות השנה ואינו עומד בשלכת. גובהו של העץ מגיע לארבעה עד שבעה מטרים ולפרחים שלו יש צבע צהוב-אדמדם. הפרי של עץ הקקאו גדול ומוארך.

בתוך פרי הקקאו ישנם זרעים הנקראים **פולים**. צבעם חום-שחור וטעמם מר מאוד. פולי הקקאו עוברים תהליך עיבוד מיוחד:

ראשית, קוטפים את תרמילי הקקאו מהעץ. מכיוון שהגזע של העץ גמיש מדי, אי אפשר לטפס עליו ולכן קוטפים את הפירות בעזרת כלי חיתוך עם ידיים ארוכות.

אחר כך מפרידים את הפולים מן הציפה הלבנה של הפרי ומניחים לתסיסה בשמש. תוך כדי תהליך הייבוש, הם מקבלים את צבעם החום-שוקולד ואת הטעם האופייני להם. לאחר מכן ממיינים וקולים את הפולים. בהמשך, עוברים הפולים השזופים והק

את תהליך הכתישה, במהלכו מופקים שני חומרים: **חמאת הקקאו** ו**אבקת הקקאו**. חומר הגלם של השוקולד הוא למעשה עירוב של שני המרכיבים ביחסי כמות שונים, יחד עם חומרי טעם וריח, בעיקר ונילין, סוכר ולציטין – שהוא החומר המאחד בין שומנים לחומרים יבשים. כך נוצר השוקולד. בארץ ובעולם קיימים מפעלים רבים המייצרים שוקולד.

להרחבה: פתחו אתר אינטרנט או אנציקלופדיה שיש לכם בבית.

115

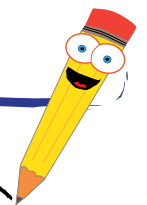
קראו על תהליך הכנת השוקולד.

הרחיבו את תשובותיכם בעקבות הקריאה.

חשוב: אם נתקלתם בקשיים או אם התעוררו בכם שאלות ורעיונות במהלך הקריאה,

אנא כתבו אותם **בכרטיסים** המלווים את המשימה ושתפו בהם את המורה

בשיחת המשוב.



## לומדים מספר האיחוד - fe פני

קראו את טקסט המידע על השוקולד בעמ' 116 וענו במחברת על שאלות 2-6.

3

בעמ' 118 יש 8 עובדות מעניינות על שוקולד. קראו גם אותן.

4

חשבו: האם יש עובדות שכבר ידעתם? מה התחדש לכם?

5

בחרו אחת מן המשימות הבאות:

מחירה

אפשרות ראשונה לבחירה

כתבו במחברת את העובדות החדשות שלמדתם.

הקפידו על תשובה מלאה (כזו שגם מי שלא קרא את השאלה יוכל להבין מה שאלו).

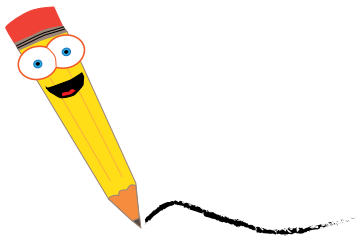
אפשרות שנייה לבחירה

העתיקו על כרטיסיות את העובדות על השוקולד. כתבו גם עובדות שגויות.

שחקו עם חבר או עם בן משפחה במשחק נכון/לא נכון.

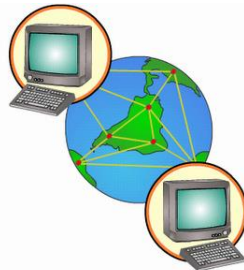
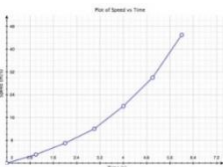
בצעו את משימה ב' בעמ' 119.

6



## לפני שאשיכים

חשבו על מקורות שונים שאפשר להפיק מהם מידע. תוכלו להיעזר ברמזי התמונות.

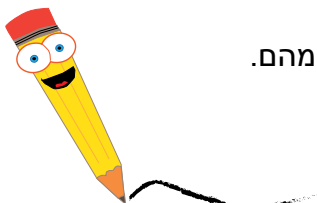


אפשר להפיק מידע מספרים, מהמרשתת (אינטרנט), ממקורות גרפיים כמו דיאגרמה, תמונות, מפות וכדומה.

התבוננו במקורות הגרפיים שבעמוד 120 וחשבו איזה מידע אפשר להפיק מהם.

7

ענו על השאלות בעמ' 121.



## משימת רשות

109

### הכנת עוגה או צואיות שוקולד – פאיווי ממוכר

בקשו ממבוגר הנמצא בבית להכין יחד איתכם עוגה או עוגיות שוקולד ממתכון המוכר לכם. בדקו שכל החומרים זמינים בבית. אם אין ברשותכם מתכון, תוכלו להיעזר במתכון שמובא כאן.

#### בעקבות הכנת העוגה או העוגיות:

- כתבו את המתכון באופן ברור ומדויק.
- כתבו מי עזר לכם בהכנה. ספרו על קשיים שנתקלתם בהם במהלך העבודה. האם פעלתם לפי המתכון באופן מדויק, או הוספתם משהו משלכם במהלך ההכנה? האם אתם מרוצים מהתוצאה? כיצד הגיבו בני המשפחה כשאכלו את מה שהכנתם?



### מתכון לעוגת שוקולד

#### אופן ההכנה

בקערה מערבבים קמח, סוכר, קקאו, אבקת אפייה ואבקת סודה לשתייה.

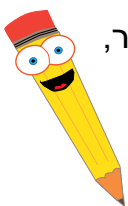
בקערה נפרדת טורפים היטב ביצים, שמן ומים.

מוזגים לקערה עם החומרים היבשים ומערבבים היטב לתערובת חלקה.

מוזגים לתבנית בינונית ואופים בתנור בחום של 180 מעלות.

#### לציפוי מהיר של העוגה בשוקולד

מפזרים קוביות שוקולד מריר על העוגה כשהיא יוצאת מהתנור, מחכים מספר דקות ומורחים את השוקולד על העוגה.



#### המצרכים

4 ביצים

כוס סוכר

$\frac{3}{4}$  כוס שמן

1 כוס מים רגילים

$\frac{3}{4}$  כוס מים רותחים (זהירות!)

$2\frac{1}{2}$  כוסות קמח

1 שקית אבקת אפייה

1 כפית אבקת סודה לשתייה

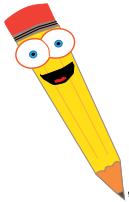
$\frac{1}{2}$  כוס קקאו

## פעקבות הצמידה

הכינו [כרזה](#) או [סרטון](#) (בלחיצה על כל אחד מהם תמצאו הנחיות להכנה) על אחד מהנושאים הבאים:



- פרסום סדנת שוקולד
- טיול למפעל שוקולד
- פרסומת לשוקולד מיוחד
- אופן הכנת עוגת שוקולד או עוגיות שוקולד
- סיכום תהליך יצירת שוקולד
- ההיסטוריה של השוקולד



יש לכם רעיון אחר? בבקשה!

את התוצר שלחו למורה.