מהדורה למורה – מפתח תשובות

מטרות הדף:

- להכיר מידות (תכונות אופי) שונות ואת חשיבותן
- להבין שכל מידה צריכה 'כמות' מתאימה ולא תמיד הרבה הוא טוב
- לתרגל יצירת 'מתכון אישי' משלי למידות טובות

גרסה רגילה – כל הפריטים.

חלק א' – הבנת הנקרא - שאלות אמריקאיות

1. ב – צריך ללמוד איך, מתי ובאיזו כמות להשתמש בכל מידה
2. ג – כוס
3. ד – טיפה
4. ב – כי לכל מידה יש כמות מתאימה למצב, גם אומץ רב מדי עלול להזיק
5. ב – לערבב באהבה ולבשל על אש קטנה כל יום

חלק ב' – נכון או לא נכון

1. נכון – זו אחת המידות שמופיעות במתכון הדוגמה
2. לא נכון – במתכון מופיע 'שתי כפות של סבלנות', לא קורט
3. לא נכון – הנקודה היא גם ללמוד איך ומתי להשתמש בכל מידה
4. לא נכון – יש מידות שמספיק מהן קורט או טיפה בלבד
5. נכון – כך מוצע בדף - לבחור 4-5 מידות

חלק ג' – השלימו את המילה החסרה

1. אהבת הזולת
2. אומץ
3. ענווה
4. אהבה
5. יום

חלק ד' – התאימו כמות למידה (לפי ההיגיון שלכם)

- 1 – ב (שתי כפות)
- 2 – ה (קורט)
- 3 – ד (כוס)
- 4 – ג (כפית)
- 5 – א (מנה גדושה)

חלק ה' – סדרו את שלבי הכנת המתכון הנכון

1. בחרו 4-5 מידות שחשובות לכם
2. קבעו לכל מידה כמות מתאימה - הרבה או מעט
3. כתבו את רשימת המצרכים (המידות והכמויות)
4. כתבו הוראת הכנה - איך לשלב ביניהן
5. הסבירו למה בחרתם דווקא בכמות הזו לכל מידה

חלק ו' – כתיבה יצירתית - המתכון שלי

1. התלמיד/ה בוחר/ת 4-5 מידות מהרשימה, מתאים/ה כמות הגיונית לכל מידה (לא תמיד הכי הרבה), ומסביר/ה בקצרה את הבחירה - למשל מדוע צריך הרבה מידה אחת ומעט מאחרת.

כרטיס יציאה – מה לחפש

- הבנה שכמות נכונה חשובה לא פחות מבחירת המידה
- יכולת לנמק בחירת כמות למידה מסוימת
- הבנה שהשילוב בין המידות (אופן ההכנה) חשוב כמו המידות עצמן

טיפים להפעלה:

- אפשר לתת לתלמידים לעבוד בזוגות ולהציג את המתכון שלהם בפני הכיתה
- כדאי לעודד נימוקים אישיים ולא רק העתקה מהדוגמה
- אפשר להרחיב ולדון מה קורה כשיש יותר מדי מידה אחת (למשל אומץ רב מדי)

דף תרגול: מתכון לאישיות טובה

דף התלמיד/ה רגיל

שם: _____ **כיתה:** _____ **תאריך:** _____

בדף זה נתרגל את רעיון 'מתכון לאישיות טובה' - בחירת מידות טובות וקביעת הכמות הנכונה לכל אחת מהן, כמו במתכון בישול אמיתי.

1 חלק א' – הבנת הנקרא - שאלות אמריקאיות

הקיפו את התשובה הנכונה.

1. מה המסר המרכזי של 'מתכון לאישיות טובה'?

א) צריך לאסוף כמה שיותר מידות טובות ב) צריך ללמוד איך, מתי ובאיזו כמות להשתמש בכל מידה

ג) רק מידה אחת חשובה באמת ד) אין צורך במידות טובות

2. איזו כמות הכי גדולה מבין אלו?

א) קורט ב) כפית ג) כוס ד) קמצוץ

3. איזו כמות הכי קטנה מבין אלו?

א) מנה גדושה ב) כוס ג) חופן ד) טיפה

4. למה לדעתכם לא תמיד כדאי 'הרבה' מכל מידה?

א) כי אין מספיק מידות ב) כי לכל מידה יש כמות מתאימה למצב, גם אומץ רב מדי עלול להזיק

ג) כי מידות לא חשובות ד) כי צריך רק מידה אחת

5. איזו הוראת הכנה מופיעה במתכון לדוגמה?

א) לאפות בתנור חם ב) לערבב באהבה ולבשל על אש קטנה כל יום ג) להקפיא ולהגיש קר

ד) לבשל פעם בשנה

2 חלק ב' – נכון או לא נכון

סמנו ✔ נכון או ✘ לא נכון.

#	משפט	✔ נכון	✘ לא נכון
1	במתכון לדוגמה מופיעה 'כוס של עין טובה'	☐	☐
2	במתכון לדוגמה מופיעה 'קורט של סבלנות'	☐	☐
3	עבודת המידות היא רק לאסוף הרבה תכונות טובות	☐	☐
4	כל מידה טובה צריכה להופיע במתכון בכמות של כוס שלמה	☐	☐
5	אפשר לבחור בין 4 ל-5 מידות למתכון האישי	☐	☐

3 חלק ג' – השלימו את המילה החסרה

השלימו את המילה החסרה.

1. במתכון הדוגמה מופיעה מנה גדושה של _____

2. במתכון הדוגמה מופיע קורט של _____

3. במתכון הדוגמה מופיעה כפית של _____

4. צריך לערבב את המידות ב _____

5. צריך לבשל את המתכון על אש קטנה כל _____ מחדש

4 חלק ד' – התאימו כמות למידה (לפי ההיגיון שלכם)

התאימו: כתבו ליד כל מספר את האות המתאימה מהעמודה השמאלית.

1. סבלנות	___	**א.** מנה גדושה
2. אומץ	___	**ב.** שתי כפות
3. עין טובה	___	**ג.** כפית
4. ענווה	___	**ד.** כוס
5. אהבת הזולת	___	**ה.** קורט

5 חלק ה' – סדרו את שלבי הכנת המתכון הנכון

מספרו את השלבים לפי הסדר הנכון (1, 2, 3...).

☐	כתבו הוראת הכנה - איך לשלב ביניהן
☐	הסבירו למה בחרתם דווקא בכמות הזו לכל מידה
☐	בחרו 4-5 מידות שחשובות לכם
☐	קבעו לכל מידה כמות מתאימה - הרבה או מעט
☐	כתבו את רשימת המצרכים (המידות והכמויות)

6 חלק ו' – כתיבה יצירתית - המתכון שלי

כתבו תשובה מלאה במשפטים שלמים.

1. כתבו מתכון אישי לאישיות טובה: בחרו 4-5 מידות, קבעו כמות לכל אחת (למשל כוס, כפית, קורט) והסבירו בקצרה למה בחרתם בכמות הזו דווקא.

כרטיס יציאה

מה אומר לכם הרעיון שלא כל מידה צריכה 'כוס' שלמה?

כתבו מידה אחת שלדעתכם מספיק 'קורט' ממנה, ומידה אחת שכדאי 'כוס' ממנה

למה חשוב לחשוב גם על אופן ההכנה ולא רק על המצרכים?

איך הרגשתי בשיעור? ☹ 😐 🙂 😀