**כרטיס מיפוי ניסוי[[1]](#footnote-1) - מריר, חלב או לבן- מה יותר טעים?**

שם הניסוי: הכנת שוקולד ביתית

|  |  |
| --- | --- |
| קריטריונים(ממדים) | התבטאות קריטריונים אלו בניסוי |
| תומך בידע הקשור לתוכנית הלימודים (כן/חלקית/ לא) | כן. מבנה וקישור |
| משלב מספר תחומי תוכן (אילו?) | מבנה וקישור |
| ממחיש רעיון מרכזי בכימיה  (אם כן, איזה?) | הכנת תערובת קולואידית |
| מאפשר העברה של ידע מנושאים אחרים (פירוט המושגים) | התכה, תערובת,  הידרופילי/הדרופובי |
| מומלץ לשילוב אחרי/לפני הנושא המרכזי בניסוי | אחרי מושגי יסוד ומצבי צבירה, אחרי מבנה וקישור |
| משלב מושגים מעבר לתוכנית הלימודים(איזה/אילו?) | קולואידים, חומר פעיל שטח – חפ"ש |
| הניסוי המקדים חוויתי/מפתיע(כן/לא, פירוט) | כן. הפשטות שבהכנת שוקולד |
| ייתכנו תוצאות ניסוי בלתי צפויות (כן/ לא + דוגמא במידת האפשר) | לעיתים השוקולד לא קופא |
| מסביר תופעה/תופעות מחיי יום יום (איזה/אילו?) | הכנת שוקולד, הבדלים בין שוקולד מריר, חלב ולבן |
| מדגיש מיומנויות חקר מסוימות (אילו?) | תצפיות, פירוש תצפיות, ניסוח שאלת חקר ותכנון ניסוי |
| דורש עבודה עם ציוד או חומרים מיוחדים (אילו?) | אם רוצים לשדרג את טעם ואיכות השוקולד מומלץ להשתמש בחמאת קקאו |
| מאפשר מדדים כמותיים/סמי-כמותיים (פירוט) | לא |
| מורכבות הניסוי (מחייב תכנון רב שלבי, ......) | לא |
| מחייב שיתוף פעולה של כל הקבוצה באופן מיוחד | לא |
| רמת חקר מומלצת חלקי/מלא (שיקולים) | מלא |
| הערות בנושא בטיחות | אין |
| הערות מיוחדות | הניסוי כחלק מכל המבנית משמעותי יותר, כי התלמידים חווים מגוון גדול של פעילויות. ניתן לבחור חלק מהפעילויות במודולה ולהתאימן לכיתה ט', יוד או יא' . מומלץ לנצל אותה להקנייה של חלק ממיומנויות החקר- תצפיות, שאלת שאלות, ניסוח שאלת חקר. התלמידים מתבקשים לנמק את בחירתם בשוקולד המיטבי- תהליך קבלת החלטות המחדד את מיומנות הטיעון בנושא שקשור לאוכל וקרוב לליבם. |

1. מדובר במבנית העוסקת בשוקולד המכילה בתוכה מעבר לניסוי חקר, פעילויות נוספות בנושא שוקולד. מתאים מאוד להפעלה במסגרת 30% הערכה חלופית. [↑](#footnote-ref-1)