

تم تحميل هذا الملف من موقع ملفات الكويت التعليمية



ملفات الكويت  
التعليمية

[com.kwedufiles.www/:https](http://com.kwedufiles.www/:https)

\* للحصول على أوراق عمل لجميع الصفوف وجميع المواد اضغط هنا

\* للحصول على أوراق عمل لجميع مواد الصف التاسع اضغط هنا

<https://kwedufiles.com/9>

\* للحصول على جميع أوراق الصف التاسع في مادة علوم ولجميع الفصول، اضغط هنا

<https://kwedufiles.com/9science>

\* للحصول على أوراق عمل لجميع مواد الصف التاسع في مادة علوم الخاصة بـ الفصل الثاني اضغط هنا

<https://www.kwedufiles.com/9science2>

\* لتحميل كتب جميع المواد في جميع الفصول للصف التاسع اضغط هنا

<https://www.kwedufiles.com/grade9>

\* لتحميل جميع ملفات المدرس دعاء رمادي اضغط هنا

bot\_kwlinks/me.t//:https للحصول على جميع روابط الصفوف على تلغرام وفيسبوك من قنوات وصفحات: اضغط هنا

الروابط التالية هي روابط الصف التاسع على مواقع التواصل الاجتماعي

مجموعة الفيسبوك

صفحة الفيسبوك

مجموعة التلغرام

بوت التلغرام

قناة التلغرام

رياضيات على التلغرام

اليوم	التاريخ	الحصة	المكان	الصف	عنوان الدرس
الالمعيار المدمج (٨-A٨)					تابع عملية الهضم والانزيمات ٢٠١٨ ص
المعيار المدمج (٨-A٨)					المتعلم قادر على أن: يبين استقصاء عملية الهضم و تحديد النتائج المرتبطة بعملية الهضم وإيضاح العادات الغذائية الصحية لإتمام عملية الهضم و التعبير عن الحقائق المتصلة باستخدام المعرفة والمهارات المكتسبة لتصميم نماذج من مادة التربية الفنية .

يسنترج أهمية الهضم ودور الانزيمات فيها .  
 يعدد بعض العادات والسلوكيات التي تساعد على الهضم .  
 يعبر عن طرق استكشاف الهضم باستخدام المعرفة والمهارات المكتسبة لتصميم نماذج من مادة التربية الفنية .

#### المفاهيم العلمية بالكافية الخاصة :

- ١- تحويل الغذاء إلى مواد بسيطة من اهم وظائف الجهاز الهضمي .
- ٢- بقايا الطعام التي لا يستفيد منها الجسم يتم التخلص منها في صورة فضلات في عملية الاصراج .
- ٣- يعتبر الجهاز الهضمي هو المسئول عن عملية الهضم التي تمر بهضم كيميائي و ميكانيكي .
- ٤- لا تتم عملية الهضم و الاستفادة من العناصر الغذائية إلا في وجود محفزات بيولوجية بروتينية ، هذه المحفزات تساعد على إتمام تفاعلات كيميائية مختلفة تؤدي إلى هضم الطعام .
- ٥- الإنزيمات : هي مواد بروتينية تُفرز في العصارات الهاضمة ، و تقوم بتسريع التفاعلات الكيميائية التي تتم لتبسيط الغذاء .
- ٦- عملية الهضم الكيميائي : هي انحلال جزيئات الطعام المعقدة التي لا تذوب في الماء إلى جزيئات صغيرة بسيطة تذوب في الماء و يمكنها المرور من جدار أعضاء الجهاز الهضمي .

#### نهج التعلم:

نشاط المتعلم	نوع النشاط	المهارات المكتسبة	مواد وأدوات النشاط	الاستراتيجيات وأساليب التعلم
أهمية عملية الهضم وما هي خصائص الانزيمات	جماعي	الاستنتاج- الملاحظة - المناقضة	كتاب الطالب ص ١٨	العقل الذهنی - حرية مفاهيم
شرح عمل الانزيم ص ١٩	جماعي	الاستنتاج - الملاحظة - التأكيد	كتاب الطالب ص ١٩	التفكير دقيقه

التعلم بالعقل الذهني - صورة و معلومة	كتاب الطالب ١٩	الاستنتاج - الملاحظة - المناقشة -	جماعي	العادات والسلوكيات الصحية في هضم طعامك
التعلم بالاكتشاف - العقل الذهني	كتاب الطالب ٢٠	الرسم	جماعي	تصميم عمل فني لتفكيرك الغذائي إلى مواد بسيطة

- في بداية الحصة اسأل الطالبات الأسئلة التالية :  
 ما هي عملية الهضم في جسم الإنسان ؟ وما هي الإنزيمات ؟  
 ثم اتلقى الإجابات من الطالبات ثم أقوم بتوضيح ومناقشة الاتي مع الطالبات :

**عملية الهضم الكيميائي** : هي انحلال جزيئات الطعام المعقدة التي لا تذوب في الماء إلى جزيئات صغيرة بسيطة تذوب في الماء و يمكنها المرور من جدار أعضاء الجهاز الهضمي .

- تتم عملية الهضم الكيميائي بتأثير جزيئات تسمى إنزيمات.

\* **الإنزيمات** : هي مواد بروتينية تُفرز في العصارات الهاضمة ، و تقوم بتسريع التفاعلات الكيميائية التي تتم لتبسيط الطعام .

ثم اتناقش مع الطالبات في أمثلة على الإنزيمات  
 أمثلة على الإنزيمات : ١) إنزيم الأميليز :

يوجد في اللعاب الذي تفرزه الغدد اللعابية ، اللعاب يربط الطعام و يهضمه إلى أجزاء أصغر لاحتواه على إنزيم الأميليز الذي يحطم النشا و يحوله إلى سكر المالتوز .



٢) إنزيم البيرسين :

تفرزه المعدة مع العصارات الهاضمة و يعمل على تحويل البروتينات إلى عديدات بيتيد .  
 بيرسين



ثم اتناقش مع الطالبات في خصائص الإنزيمات صفحة ١٨ بالكتاب المدرسي :

خصائص الإنزيمات : ١) التأثير النوعي ( لكل غذاء إنزيم خاص به ) :

\* إنزيم الأميليز يؤثر على النشا . \* إنزيم البيرسين يؤثر على البروتين . \* إنزيم الليبيز يؤثر على الدهون .

٢) تعمل معظم الإنزيمات في درجة حرارة ٥٣٧ ( درجة حرارة جسم الإنسان ) .

٣) تتفاوت الإنزيمات في درجات الحرارة العالية . كما بشكل ٥ .

٤) يتوقف نشاط الإنزيمات عن انخفاض درجات الحرارة .

ثم اتناقش مع الطالبات في آلية عمل الإنزيم : صفحة ١٩ :

## ((إنزيمات: وهي مواد كيميائية بروتينية تتواجد في العصارات الهاضمة)) اشرح عمل الإنزيم بناء على التعريف .

يتكون جزء إنزيم البروتين من سلسلة كبيرة من الأحماض الأمينية تسمى سلاسل بولي ببتيد، ويتحكم هذا التسلسل من الأحماض الأمينية في تحديد خصائص البروتين، وبالتالي إذا كان الإنزيم عرضة للتغيرات مثل تقلبات درجة الحرارة، أو درجة الحموضة فإن ذلك سيفقد البروتين سلامته وقدرته على القيام بوظائفه. ترتبط بعض الإنزيمات بمكون كيميائي إضافي يسمى العامل المساعد، وقد يكون هذا العامل المساعد على هيئة إنزيم، أو جزء عضوي مثل الفيتامينات، أو أيون غير عضوي، كما قد يكون العامل المساعد محكماً، أو مرتبطاً بشكل غير محكم بالإنزيم.

ثم اتناقش مع الطالبات في العادات والسلوكيات الصحية في هضم الطعام بـ ملاحظة الصور الموجودة  
بالكتاب المدرسي صفحة ١٩ :



كيف تساعدك هذه العادات والسلوكيات الصحية على هضم طعامك ؟

من المواد الازمة لعملية الهضم شرب الماء بكميات كافية

الトレرين الرياضية مضغ الطعام بشكل جيد

الغذاء الصحي المعازن من شروطه ان يتم تناول الوجبات بشكل متنظم ومتناها وجبة الفطور

ثم اطلب من الطالبات رسم عمل فني يوضح تفاصيل الغذاء الذي مواد بسيطة . صفحة ٢٠ بالكتاب المدرسي .

التقويم الصفي :

ماذا يحدث للإنزيم اذا كانت درجة حرارة جسم الانسان مرتفعة عند ٤٠ درجة .