



پارچه‌ای تمیز می‌پوشانیم. چند ساعت ظرف‌ها را در جایی گرم و به همین حالت قرار می‌دهیم تا شیر به ماست تبدیل شود. دانش‌آموزان همه‌ی این مراحل را به صورت عملی انجام می‌دهند. در حین انجام کار با مشورت گروهی و اطلاعات خود دانش‌آموزان، به تمامی سؤالات پاسخ داده می‌شود؛ مثلاً: چرا شیر باید تا حدی گرم باشد؟ چرا باید به آن مایه‌ی ماست زد؟ چرا باید روی ظرف‌ها را پوشاند؟

پس از این‌که شیر به ماست تبدیل شد، ظرف‌ها را در یخچال قرار می‌دهیم تا خوب ماست ببندد. فردای آن روز، دانش‌آموزان مقداری نان و سبزی‌های معطر به کلاس می‌آورند و با ماست دست‌ساز خودشان، ماست و خیار، ماست و نعنا، ماست چکیده، دوغ و... درست می‌کنند و صبحانه‌ای می‌خورند. بنابراین، در طول یک تا دو ساعت کاری، هم مفهومی را آموزش داده‌ایم، هم مهارتی را در دانش‌آموزان پایه‌گذاری کرده‌ایم که می‌تواند در زندگی به کارشان بیاید.

در کتاب علوم پایه‌ی پنجم، بخشی به نام جان‌داران ساده وجود دارد که در آن از باکتری‌های مفید بحث شده است. برای آموزش این مفهوم، کار عملی تبدیل شیرها به ماست را در مدرسه انجام دادیم. با این کار، به نتایج مثبتی در ارتباط با آموزش این مفهوم دست یافتیم. در واقع، با آموزش یک مبحث علمی، یک مورد از مهارت‌های زندگی را آموزش دادیم.

روش کار

پس از تدریس مبحث باکتری‌ها، از دانش‌آموزان می‌خواهیم به همراه خود شیر به مدرسه بیاورند. شیرها را در ظرف تمیز می‌ریزیم و در آزمایشگاه مدرسه، روی حرارت گرم می‌کنیم. پس از این‌که شیر به اندازه‌ی کافی گرم شد، از گروه‌ها می‌خواهیم آن‌ها را در ظرف‌هایی که برای درست کردن ماست آماده کرده‌اند، بریزند و به آن مایه‌ی ماست بزنند. سپس درپوش مناسبی روی ظرف‌ها قرار می‌دهیم. رویشان را با

ماست‌پندی پنجمی‌ها!

شهین مولانایی؛ آموزگار دبستان یادگار امام (ره)، ناحیه‌ی ۳ کرج

