

## مطعمي المؤقت (المستوى 3)

إعداد وجبة لعائلتك مثل المطعم، بما يشمل التخطيط للوجبة، وإعداد خطة التكاليف، وطهي الوجبة، وتنفيذ أعمال الديكور. ومشاركة الوجبة مع العائلة!	الوصف
بما أن جميع المطاعم مغلقة، هل يمكننا إنشاء مطعم مؤقت خاص بنا وتقديم الوجبات إلى ضيوفنا في المنزل؟	السؤال التحفيزي
حوالي 6 ساعات على مدار 5 أيام	إجمالي الوقت المطلوب
كتب الطهي، والورق، وأقلام الرصاص، والألوان، وأدوات المطبخ، والمكونات	اللوازم المطلوبة
1. إعداد خطط العمل 2. فهم الخطوات المطلوبة لإعداد الوجبة 3. إعداد الميزانية وفهم خطط التسعير	مخرجات التعلم

## اليوم الأول

اليوم ستتعلم كيف تنشئ مطعمك الخاص وتكتب خطة عمل!

المدة المقترحة	النشاط والوصف
5 دقائق	● تحدث مع المتعلم بشأن الطعام وأبلغه بأنه نظراً لإغلاق معظم المطاعم سوف يتسنى لهم إنشاء مطعم مؤقت خاص بهم يقدم الوجبات في المنزل.
5 دقائق	● سوف يستكشف المتعلمون نموذج خطة العمل أدناه من خلال قراءة وفهم فكرة النموذج والأسئلة التوجيهية المقترحة. نموذج خطة العمل
	● القسم الأول: فكرة المطعم المؤقت: ما الذي سيجعل هذا المطعم مميزاً؟ ● القسم الثاني: الخطة اللوجستية: من هم الضيوف؟ ومتى وأين وكيف سيتم تقديم الوجبة؟ ● القسم الثالث: خطة الطعام: ما هي الأطباق التي ستقدمها؟ وما هي المكونات؟ وكيف ستجهز الأطباق؟ ● القسم الرابع: خطة التسعير: ما هي التكاليف الإجمالية؟ وما هي أسعار الوجبات؟ ● القسم الخامس: خطة التسويق والديكور والاتصالات: ما هو اسم المطعم؟ وكيف ستواصل مع الضيوف وتشارك المعلومات؟ وكيف ستبدو قائمة الطعام؟
30 دقيقة	● يبدأ المتعلمون بتعبئة القسمين الأول والثاني من خطة العمل (الفكرة والخطة اللوجستية). ● يمكن للمتعلمين إجراء مناقشات ومقابلات مع أفراد العائلة للحصول على أفكار ملهمة وفهم تفضيلاتهم. ● معلومة إرشادية: من الأهمية أن يتولى المتعلم المسؤولية ويفكر بشأن جميع الأقسام المختلفة اللازمة لإعداد وجبة المطعم المؤقت.
20 دقيقة	● يجب أن يبدأ المتعلمون بالقسم الثالث الخاص بخطة الطعام وأن يكملوا هذا القسم بعد إجراء مقابلات مع أفراد العائلة لمناقشة الأطعمة المفضلة والتفضيلات الغذائية الخاصة بهم والبدء في البحث عن الأطباق التي قد يرغبون في تقديمها. ● معلومة إرشادية: في حالة عدم توفر كتب طهي، يمكن للمتعلمين مناقشة الأطباق مع أفراد العائلة.

## اليوم الثاني

اليوم ستواصل كتابة خطة العمل الخاصة بمطعمك

النشاط والوصف	المدة المقترحة
<ul style="list-style-type: none"><li>يستكمل المتعلمون القسم الثالث من خطة العمل (خطة الطعام).</li><li>يبحث المتعلمون عن وصفات الطهي ويكتبون جميع الخطوات اللازمة لإعداد الأطباق</li><li>يضع المتعلمون قائمة بجميع المكونات اللازمة لإعداد الأطباق ويتحققون من توفرها في المنزل.</li><li>معلومة إرشادية: يجب أن يختار المتعلم أطباق بسيطة يستطيعون إعدادها من البداية إلى النهاية.</li><li>معلومة إرشادية: يمكن للمتعلمين كتابة وصفات الطهي بناءً على المقابلات مع أفراد العائلة في حالة عدم وجود كتب طهي.</li></ul>	45 دقيقة
<ul style="list-style-type: none"><li>يقرأ المتعلمون طريقة الطهي ويجربون بعض الخطوات (من خلال مراقبة الشيف الرئيسي في منزلهم).</li></ul>	15 دقيقة

## اليوم الثالث

اليوم ستنتهي من كتابة خطة العمل

النشاط والوصف	المدة المقترحة
<ul style="list-style-type: none"><li>يعمل المتعلمون على القسم الرابع من خطة العمل (خطة التسعير).</li><li>يُعد المتعلمون ميزانية بسيطة تشمل جميع تكاليف المكونات ومواد التسويق "وتكاليف الموظفين"، إلخ.</li><li>يحدد المتعلمون التكاليف الرئيسية للوجبة (بما يشمل تكاليف المكونات وتكاليف الموظفين وسعر الديكور، إلخ).</li><li>يحدد المتعلمون تكاليف المكونات (بناءً على بطاقات الأسعار والفواتير أو عن طريق سؤال فرد من العائلة).</li><li>يحسب المتعلمون التكلفة الإجمالية للوجبة.</li><li>يحدد المتعلمون تكلفة الأطباق المشابهة في المطاعم (بناءً على قوائم الطعام التي يتم إحضارها إلى المنزل أو عن طريق سؤال فرد من العائلة).</li><li>يتحقق المتعلمون من تكاليف الوجبات المعتادة في المطاعم لتحديد المبلغ المناسب للوجبة والذي سيقبل أفراد العائلة بدفعه مقابل الحصول الوجبة – ومن ثم سوف يتخذون قرارًا بشأن الربح الذي سوف يضيفونه، أي المبلغ المضاف إلى تكلفة كل طبق أو تكلفة الوجبة ككل.</li><li>معلومة إرشادية: بالنسبة للمتعلمين غير المهتمين بالطهي، فيمكنهم "تعيين" (أحد أفراد العائلة من أجل المساعدة) وإدراج تكاليف "الشيف" في حساباتهم.</li><li>معلومة إرشادية: بالنسبة للمتعلمين الذين يستطيعون احتساب النسب المئوية، فيمكنهم إضافة نسبة 10 أو 15% على تكاليف الوجبة ليمثل ذلك الربح.</li></ul>	ساعة واحدة

## اليوم الرابع

اليوم ستكمل استبيان الضيوف وستنشئ مطعمك!

النشاط والوصف	المدة المقترحة
---------------	----------------

- ساعة واحدة
- يفكر المتعلمون في "اسم جذاب لوجبة المطعم" المقترحة ويصممون لافتة لها.
- يصمم المتعلمون شعارًا لوجبة المطعم.
- يصمم المتعلمون قائمة الطعام التي تحتوي على جميع الأطباق وسعر كل طبق بما يشمل رسمة لكل طبق (إذا أمكن).
- يقرر المتعلمون كيفية دعوة الضيوف ويصممون الدعوة.
- يخطط المتعلمون جميع أعمال الديكور وأدوات تناول الطعام.
- يصمم المتعلمون نموذج الاستبيانات (يمكنهم الاعتماد على النموذج التالي أو تصميم نموذج خاص بهم).  
نموذج الاستبيان: يوصى برسم ثلاثة وجوه تعبيرية (emoticon) حتى يستخدمها الضيوف للتعبير عن مدى رضاهم. يمكن استخدام وجه ضاحك للتعبير عن حبهم للوجبة ووجه مبتسم للتعبير عن الإعجاب بها ووجه حزين للتعبير عن عدم إعجابهم بها).

## اليوم الخامس

النشاط والوصف	المدة المقترحة
<ul style="list-style-type: none"><li>● اليوم هو اليوم الكبير! يعد المتعلمون كل الأغراض اللازمة ويحضرون وجبات مطعمهم المؤقت.</li><li>● يمكن للمتعلمين إعداد الأطباق أو مساعدة "الشيف" في إعدادها.</li><li>● يقوم المتعلمون بتصميم وتنفيذ الديكور وتجهيز المطعم.</li><li>● يستمتع الضيوف بالوجبة معًا ويستلم المتعلمون الأموال.</li><li>● يقدم المتعلمون الاستبيان.</li></ul>	ساعتان إلى 4 ساعات

## اليوم السادس

النشاط والوصف	المدة المقترحة
<ul style="list-style-type: none"><li>● اليوم ستعد ميزانية مطعمك وتوزع التكاليف!</li><li>● سوف يُعد المتعلمون الميزانية الخاصة بهم ويوزعون التكاليف على الموظفين والمواد التي تم شراؤها وغيرها وفقًا لخطة التكاليف الخاصة بهم.</li><li>● سوف يُعد المتعلمون رسم بياني بنتائج الملاحظات ، ويفكرون في جوانب النجاح والجوانب التي يجب تقديمها بشكلٍ مختلف في المرة القادمة.</li></ul>	30 دقيقة

## معايير التقييم

- وضوح خطة العمل.
- شمولية البحث عن طرق تحضير الوجبات وخطط التسعير والاستبيان إلخ.
- الإبداعية في مواد التسويق.

- الاجتهاد في الطهي.

## الأنشطة الإرثية الإضافية

---

- أين نمت تلك المكونات ومن أين أتت؟
- من وجهة نظرك، كيف سافرت تلك المكونات إلى بلدنا؟
- ما هو الطعام الذي تظنه مفيداً لكل جزء من أجزاء جسمك؟