

مزرعه‌ی وسط کلاس

تدریس مطالعات اجتماعی در پایه‌ی ششم

مهدیه تبریزی

دبستان جوادالائمه(ع)/ گیلاند - دماوند

تجربه مکمل و لازمی‌ی تعلیم و تربیت است. تجربه محل و منشأ الگوسازی و الگودهی است و همواره در زندگی و راه و رسم آن اثربخش است.

امام علی(ع) می‌فرمایند: «دوراندیش کسی است که تجربه‌ها او را کارگشته و سختی‌های روزگار او را پاک کرده است.»^۱ در قرن بیست و یکم، شخص تربیت‌یافته و تجربه‌آموخته کسی است که توان انتقال آموخته‌ها و تجربه‌های خود را به افراد دیگر و نیز قدرت اندیشیدن و پیدا کردن راه‌های جدید را داشته باشد. در ادامه یکی از تجربه‌های موفق آموزگاران در تدریس کتاب‌های مطالعات اجتماعی را به‌منظور آشنایی سایر همکاران با این روش‌ها ملاحظه می‌فرمایید. امید است سایر همکاران با ارسال تجربه‌های ارزشمند خود که حاصل سال‌ها زحمات آن‌هاست، ما را در این زمینه کمک کنند.

عوامل مؤثر بر کشاورزی

غذا از نیازهای اولیه‌ی بشر است و ادامه‌ی زندگی انسان بدون آن امکان‌پذیر نیست. یکی از عمده‌ترین منابع تأمین غذا، کشاورزی است. انسان برای تأمین نیازهای خود و ادامه‌ی زندگی به کالاها و خدمات گوناگونی نیاز دارد. این کالاها و خدمات با استفاده از منابع و امکانات موجود در محیط فراهم می‌شوند. البته منابع در دسترس انسان محدودند و در طول زمان، اهمیت هر کدام بر حسب شرایط فرهنگی و فناورانه تغییر می‌کند. برخورد عقلایی و مبتنی بر تفکر و خلاقیت با انواع منابع (اعم از سرمایه، نیروی انسانی و منابع طبیعی) به استفاده‌ی بهینه و حداکثری منابع منجر خواهد شد. لازم به ذکر است، این راهبرد بیشتر مباحث خود را از اقتصاد و مطالعات محیط زیستی و جغرافیا می‌گیرد.

در کتاب مطالعات اجتماعی پایه‌ی ششم ابتدایی، در درس پنجم، مبحثی با عنوان «عوامل مؤثر بر کشاورزی» آمده است. در این درس، عوامل مؤثر به دو دسته عوامل طبیعی (خاک، آب و هوا، و آب) و انسانی (نیروی کار، ابزار و وسایل، سرمایه و مواد) تقسیم شده‌اند. در بخش دیگر، مشکل کم‌آبی و وسیع بودن نواحی خشک ایران مطرح شده و بهره‌گیری از قنات‌ها برای جبران کم‌آبی و همچنین خودکفایی محصولات داخلی و شناخت غذاهای محلی پیشنهاد شده است.

● در راهنمای برنامه‌های درسی مطالعات اجتماعی چنین عنوان شده است که انتظار می‌رود دانش‌آموزان:

۱. بدانند غذای ما از طریق کشاورزی تأمین می‌شود.
۲. با محصولات غذایی متنوع با توجه به نوع آب و هوا آشنا شوند.
۳. بتوانند چند نمونه از محصولات کشاورزی منطقه‌ی خود را بشناسند.
۴. فرایند تولید، توزیع و مصرف محصولات کشاورزی و عوامل مؤثر



● تصاویر مربوط به قبل از دوران شیوع بیماری کرونا است.

محصول تغییر دادیم. اعضای گروه خاک را در ظرف ریختند. از آن‌ها پرسیدم آیا این خاک برای کاشت محصول مناسب است؟ آیا می‌توانیم محصول خوبی داشته باشیم؟ یکی از اعضای گروه (مش‌غلام) گفت: این خاک سنگ‌های زیادی دارد. آقا موسی گفت: درست است! این سنگ‌ها برای کاشت محصول مناسب نیستند. مردم مزرعه (اعضای گروه) سنگ‌ها را از داخل خاک برداشتند و خاک نرم و قابل کشت شد. بعد دانه‌های گندم را در خاک ریختند. اصغر آقا گفت: حالا باید به بذرها آب بدهیم. در حالی که اهالی مزرعه در حال گفت‌وگو بودند، آقای مهندس کشاورزی آمد و گفت: شما می‌توانید آب مورد نیاز گندم‌ها را از «قنات» روستا تأمین کنید، اما نکته‌ی مهم اینجاست که گندم به‌صورت دیم کاشت می‌شود؛ یعنی نیازی به آبیاری ندارد و نیاز گیاه با آب باران تأمین می‌شود. آقا کمال هم گفت چقدر جالب و خوب!

● توضیحات تکمیلی آموزگار درباره‌ی قنات: قنات یکی از ابداعات ایرانیان است؛ یعنی توسط مقنی (کسی که چاه را حفر می‌کند) ایرانی اختراع شده است. کانالی است که در زیرزمین حفر می‌شود تا آب در آن برای رسیدن به سطح زمین جریان یابد. (در گذشته برای مصرف کشاورزی و خانگی از آن استفاده می‌کردند، اما امروزه چاه‌های عمیق جایگزین آن شده است. آقای مهندس حرف مرا کامل کرد: بله. به همین دلیل مهم است که باید بدانیم در هر آب و هوا چه محصولی بکاریم و هر گیاه چه مقدار آب برای رشد نیاز دارد (مراحل کاشت). گروه دوم سیب‌زمینی، خرما و برنج همراه آورده بودند. آقای مهندس به محصولات کشاورزی اشاره کرد و گفت: سیب‌زمینی در نواحی سردسیر رشد می‌کند، خرما گرمسیری است و برنج در نواحی شمال کشور که معتدل



برداشت محصول با کیفیت، همکاری و تعامل بین اعضای گروه است. چگونگی برگزاری جشنواره‌ی غذا را هم با هم‌فکری دانش‌آموزان هماهنگ کردیم. جلسه‌ی بعد ابتدا درباره‌ی اهمیت گیاهان و جانوران در تأمین غذای انسان مطالبی بیان کردم. خواستم ببینید، میوه‌ها و سبزی‌هایی که استفاده می‌کنیم، چگونه به دست ما می‌رسند؟ بعد گفتم زندگی انسان‌ها را بدون گیاهان تصور کنند و بگویند آیا در این شرایط می‌توان غذای خود را تأمین کرد؟ بعد از طرح سؤال و ایجاد انگیزه‌ی لازم، از گروه‌ها خواستم وسایلی را که در جلسه‌ی قبل تعیین کرده‌بودم، روی میز بگذارند. وسایل عبارت بودند از:

۱. گروه اول: گندم، خاک، آب و ظرف؛
۲. گروه دوم: سیب‌زمینی، خرما و برنج؛
۳. گروه سوم: اسباب‌بازی، تراکتور، بیس و فرغون؛
۴. گروه چهارم: ظرف آبیاش و پول.

از گروه اول خواستم با وسایل خود به جلوی کلاس بیایند. دانش‌آموزان با وسایل خود آمدند و در حالی که نام‌های خود را تغییر داده بودند، کلاس را به مزرعه‌ای کوچک برای کاشت

بر آن را بشناسند.
 ۵. با حمایت از محصولات ایرانی، خودکفایی را تقویت کنند.
 ۶. بدانند غذای اصلی (بومی) هر منطقه از نوع محصول کشاورزی آن منطقه تبعیت می‌کند.

روش تدریس آموزگار

اولین گام برای تدریس این درس، مراجعه به راهنمای معلم و اجرای عملی آن در کلاس درس بود. بنابراین، جلسه‌ی اول به این ترتیب برگزار شد: در ابتدای جلسه، قبل از ورود به بحث کشاورزی، به دانش‌آموزان گفتم قرار است دوستانشان برای درک بهتر درس «عوامل مؤثر بر کشاورزی» نمایشی اجرا کنند. بعد از توضیح درباره‌ی نمایش از آن‌ها خواستم هرکدام آمادگی اجرای هر نقشی را دارند، اعلام کنند. به این ترتیب، افراد و مسئولیت‌ها به انتخاب دانش‌آموزان مشخص شدند. برای مثال، به مهندس کشاورزی، به‌عنوان فرد آگاه، توضیحات جامع‌تری داده شد تا پاسخگوی سؤالات دانش‌آموزان باشد. سپس آن‌ها را گروه‌بندی و وسایل موردنیاز هر گروه نمایشی را مشخص کردم. در همین جلسه به دانش‌آموزان تأکید کردم لازمه‌ی

و مرطوب هستند.

رو به دانش‌آموزان کردم و با اشاره به برگه‌ای که گروه در دست داشت، عوامل طبیعی مؤثر در کشاورزی را بیان کردم و گفتم: این عوامل که در کاشت گیاه بسیار مؤثرند، از جمله عواملی هستند که در طبیعت موجودند؛ مثل خاک، آب، آب و هوا. به همین علت به آن‌ها عوامل طبیعی گفته می‌شود.

همچنین درباره‌ی نیروهای انسانی اضافه کردم: شغل اکبر آقا کشاورزی است. او چند سالی است به‌عنوان کشاورز نمونه انتخاب می‌شود؛ این یعنی در این کار مهارت زیادی دارد. اسماعیل و اصغر هم دو برادر هستند که آبیاری مزارع روستا را بر عهده دارند و علف‌های هرز باغ‌ها را نیز می‌چینند. در روستا آقای رحمانی مهندس کشاورزی است و کشاورزان را برای کاشت محصول بهتر راهنمایی می‌کند. پس ما برای داشتن میوه‌های خوشمزه و سبزی به افرادی نیاز داریم که نیروی کار نامیده می‌شوند. این افراد باید در کاری که انجام می‌دهند، مهارت داشته باشند.

گروه سوم وسایل خود را جلوی دانش‌آموزان قرار دادند و هر یک مشغول کاری شدند. با بیل و تراکتور خاک‌ها را زیرورو کردند. با فرغون

هم سنگ‌ها را جمع کردند و در ظرفی دیگر ریختند.

● **من توضیح دادم:** پس ما از ابتدای کاشت محصول تا برداشت آن به وسیله نیاز داریم. اگر این وسایل نباشند، کشاورزی سخت و حتی غیرممکن خواهد شد. البته با گذشت زمان کشاورزی مدرن شده است و از وسایل صنعتی بیشتری استفاده می‌شود.

در گروه چهارم، آقا رمضان مشغول سم‌پاشی می‌شود تا از آفت‌خوردن گیاهان جلوگیری کند و اگر هم دچار آفت شده‌اند، آن‌ها را از بین ببرد.

من توضیح دادم: مثل آفت سن که در کاربرد شماره‌ی ۵ به آن اشاره شده است. سن گندم به احتمال زیاد از قرن‌های پیش در ایران وجود داشته است، ولی بیشترین شدت خسارت آن به محصول گندم در سال ۱۳۰۶ بوده است، آفت سن مهم‌ترین آفت غلات (گندم و جو) است.

توضیح دادم: همان‌طور که مشاهده کردید، گروه اول برای کاشت محصول بذر همراه داشتند و گروه چهارم سم‌پاش. نتیجه می‌گیریم برای داشتن محصول خوب و سالم به مواد (بذر، کود و سم) نیاز داریم. ما برای تمام این کارهایی که بیان کردیم، شامل کاشت، داشت و برداشت، به پول و سرمایه نیاز داریم. عوامل انسانی هم در کشاورزی مؤثرند. اگر یکی از عوامل ذکر شده نباشد قطعاً محصول خوبی نخواهیم داشت.

در اینجا از دانش‌آموزان پرسیدم:

چرا به این عوامل انسانی گفته می‌شود؟ پس از شنیدن پاسخ‌ها و جمع‌بندی گفته‌های آنان، به این نتیجه رسیدیم که این عوامل در طبیعت وجود

ندارند و انسان‌ها باید آن‌ها را انجام دهند.

درباره‌ی اهمیت آب و هوا گفتم، اگر آب و هوا خوب و متناسب با شرایط گیاه و درختان باشد، محصول خوبی برداشت می‌کنیم. در ایران، به دلیل تنوع آب و هوایی، میوه‌ها و سبزی‌ها خوشمزه‌ترند و کیفیت بهتری دارند. پس میوه‌های ایرانی بخیریم و از کشاورزان خوب کشور خود حمایت کنیم.

در انتها دانش‌آموزان کاربرد شماره‌ی ۵ را که دسته‌بندی عوامل انسانی و طبیعی بود، کامل کردند و من توضیحات تکمیلی را ارائه کردم.

انجام کاربرد شماره‌ی ۶ هم که درباره‌ی جشنواره‌ی غذا بود، به روز برگزاری جشنواره‌ی غذا موكول شد. از آنجا که در مدرسه اقوام گوناگونی از استان‌های کشور (لرستان، گیلان، خراسان رضوی، خوزستان) ساکن هستند، تنوع غذایی جالبی در جشنواره‌ی غذا به چشم می‌خورد. به طوری که ۲۰ نوع غذا در این جشنواره شرکت کردند؛ به‌طور مثال، «شامی کوو» (نوعی کوکو که با سس رب انار تهیه می‌شود) لرستان، «میرزاقاسمی» گیلان و «فلافل» خوزستان.

در روز جشنواره‌ی غذا، دانش‌آموزان لباس محلی منطقه‌ی خود را پوشیدند و غذای محلی خود را به کلاس آوردند. روی غذاها طرز تهیه‌ی آن‌ها و نام آن‌ها نوشته شده بود. در هر گروه دانش‌آموزان درباره‌ی تاریخچه‌ی غذای منطقه‌ی خود توضیح کوتاهی به دوستان گروه دادند. بعد از توضیحات، غذاهای خود را به‌صورت گروهی میل و کاربردها را حل کردند.

هدف این بود که دانش‌آموزان با غذاهای محلی مناطق گوناگون آشنا شوند، چراکه غذاهای محلی هر منطقه ترکیبی از محصولات کشاورزی و شرایط جغرافیایی آن منطقه است که در شکل‌گیری محصولات و رژیم غذایی مردم و سلامت آن‌ها تأثیرگذار است.

