

جامعة بوليتكنك فلسطين



كلية العلوم الإدارية ونظم المعلومات
دائرة نظم المعلومات والوسائط المتعددة
الوسائط المتعددة/الجغرافيكس

فيلم وثائقي

"فلسطين على طبق"

فريق العمل:

علي مطر

اسيل شبانة

سارة سيد أحمد

المشرف:

أ. ثائر أبو قبيطة

قدم هذا المشروع استكمالاً لمتطلبات التخرج في تخصص الوسائط المتعددة/ جغرافيكس

2022-2021

قال تعالى :

نَرْفَعُ دَرَجَاتٍ مَّنْ نَّشَاءُ ^{قُلْ} وَفَوْقَ كُلِّ ذِي عِلْمٍ عَلِيمٌ

[يوسف-76]

إهداء

إلى فلسطين الحيّة رغم طوفان الموت، الصامدة رغم القتل، الباقية رغم الاقتلاع، المتجذرة عميقاً في الأرض والقلب رغم الاجتثاث. إلى فلسطين حيث الحياة انتصار، والحياة مقاومة. أن تصل إلى عملك أو مدرستك أو جامعتك مقاومة. أن تبني بيتاً أو تزرع شجرة في أرضك أو تبذر قمحاً في حقلك مقاومة. نحن من بلد أن تسرد قصتك و تتذكر تاريخك فيها مقاومة، أن تحكي وجعك و مأساتك مقاومة، أن تغني أو ترسم أو تكتب أو تحلم مقاومة. أن تحفظ أسماء الوديان و الأشجار و البلدات والأكلات والتلال والأزهار بلغة أجدادك مقاومة. إليك يا أم البدايات و أم النهايات سنظل نوثق ونحلم ونقاوم!

شكر وعرفان

نحمد الله تعالى الذي بفضلہ تتم الصالحات حمداً يليق بجلال وجهه وعظيم سلطانه أن وفقنا لإتمام هذا المشروع. لا يسعنا إلا أن نتوجه بعميق الشكر والامتنان الى الأستاذ الفاضل أ. ثائر أبو قبيلة لقبوله الإشراف على مشروعنا, حيث كان لمتابعته وإرشاده وملاحظاته الدقيقة أثر كبير في تجنب العديد من الهفوات والثغرات وإخراج هذا المشروع بهذه الصورة.

ويسرنا أن نوجه شكرنا وتقديرنا الى جميع أساتذتنا في مرحلة البكالوريوس عرفاناً لهم بالجميل. وأخيراً وليس آخراً فإننا نود أن نعبر عن مشاعر الحب والامتنان والعرفان بالجميل للصبر والمساندة التي أبدتها عائلتنا و أقربائنا الذين أمدونا بالتشجيع والتحفيز حتى كان لنا ما تمنينا.

مشروع "فلسطين على طبق"

هو فيلم وثائقي قصير تم تصويره في البلدة القديمة في مدينة الخليل، حيث قمنا بتوثيق عدة مأكولات لها جذور وقصص تاريخية دخلت ضمن عادات وتقاليد البلاد وتراثها الشعبي. وكيف انتقل الصراع بين المحتل الاسرائيلي والشعب الفلسطيني في أكثر من مناسبة من ساحة النزاع السياسي إلى مائدة المطبخ فقد حاولت دولة الاحتلال أن تسد فراغها وفقرها الثقافي بسرقة العديد من المكونات الثقافية الفلسطينية ومنها الأطباق الشعبية التي سوقتها على أنها منتجات إسرائيلية، ولكن نظل نؤكد على أن هذه الأكلات بمدولالتها تعيد المرء إلى تراث الماضي وإلى الحكاية الفلسطينية التي لم تنته وإلى القول القديم "باقون ما بقي الزعتر والزيتون"

الفهرس:

1	الوحدة الأولى: المقدمة
1	مقدمة عامة
2	مخطط المشروع
3	الوحدة الثانية : الإطار النظري
3	المقدمة
4	لمحة عن السينما الفلسطينية
6	المأكولات الشهيرة التي ترتبط بالمدن الفلسطينية
11	هل الطعام أحد محددات الهوية الوطنية؟
11	الوحدة الثالثة: التخطيط وحساب التكلفة
14	المقدمة
15	الدراسات السابقة
15	تقارير مصورة
15	المواقع والمدونات التي تعنى بالمطبخ الفلسطيني
15	الكتب والمقالات
16	أهداف المشروع
16	أسباب اختيار المشروع
16	الفئة المستهدفة
17	الفريق والمهارات المطلوبة
17	فريق العمل
17	المهارات المطلوبة للمشروع وبناء الفريق
18	المهام الموزعة على الجدول الزمني
19	الإبداع في المشروع
19	الإبداع في التسمية
19	الإبداع في تسلسل عرض الفيلم
19	الإبداع في التصميم
19	الحدود الزمانية والمكانية

20	تسويق المشروع
21	محتوى المشروع
21	أولاً: مرحلة ما قبل الإنتاج
21	تحليل فكرة المشروع
21	البحث والتطوير
21	بناء نموذج أولي مكتوب من المشروع
22	ثانياً: مرحلة الإنتاج
22	ثالثاً: مرحلة ما بعد الإنتاج
22	الفحص والتدقيق
22	النشر والتوزيع
23	حساب التكاليف التطويرية
23	المتطلبات المادية
24	المتطلبات البرمجية
25	المتطلبات البشرية
25	تكاليف المشروع التطويرية
26	حساب التكاليف التشغيلية
27	التقنيات المستخدمة
27	المحددات والمخاطر
28	آلية التسويق
29	الوحدة الرابعة: التصميم
29	المقدمة
30	السيناريو التصويري shooting script
32	التعليق الصوتي
35	تصميم البوسترات
36	تصميم الشعار
37	فلسفة الشعار
38	شعارات إضافية

38	تصميم بطاقة الدعوة
38	تصميم رول أب
39	تصميم بطاقات
39	شرح مفصل للأماكن والأزمنة
39	الأدوات والبرامج المستخدمة ودور كل منها في تنفيذ عناصر المشروع
41	الوحدة الخامسة: التطبيق والفحص
41	لأشخاص والأماكن
42	الأماكن
42	مرحلة التطبيق
43	فحص والتدقيق
45	الترويج للمشروع
45	فحص المشروع
45	الاختبار قبل تطوير المشروع
45	الاختبار أثناء تطوير المشروع
46	الاختبار النهائي للمشروع
46	إرشادات تشغيل المشروع
47	الوحدة السادسة: النتائج والتوصيات
47	الانطباع ونصائح حول المشروع
48	توصيات مستقبلية
48	نتائج حققتها المشروع
49	الوحدة السابعة: المصادر والمراجع

الوحدة الأولى: المقدمة

1. مقدمة عامة
2. مخطط المشروع

1. مقدمة عامة

"فلسطين على طبق" هو فيلم وثائقي قصير يتحدث عن المأكولات الفلسطينية الشعبية، حيث نتجول في أزقة البلدة القديمة في مدينة الخليل لتوثيق مختلف الأطعمة الشعبية التي تنتشر في أرجائها، ولا نكتفي بتوثيق هذه المأكولات فحسب، بل نتطرق الى محاولات سلبها من قبل الاحتلال الاسرائيلي، ومن هنا يؤكد الفيلم كيف يكون الأكل مقاومة لدى الفلسطيني، وطريقة لتثبيت هويته وتأكيد جذوره الراسخة في هذه الأرض.

في هذا الفيلم قمنا بمحاولة التصوير بطريقة ممتعة و مميزة حيث تم تنويع اللقطات، وتصوير عدة مظاهر تجذب المشاهد، بالإضافة الى أن المونتاج تم بتسلسل في عرض اللقطات والمحاور بطريقة مميزة وأيضاً تجذب المشاهد. اضافة الى ذلك تم استخدام بعض الفنيات في المونتاج لإضفاء أسلوب مميز وجمالي للفيلم. أيضاً تم العمل على تصميم لوجو وبوسترات تتناسب مع فكرة الفيلم والأسلوب المتبع في المونتاج. بالإضافة الى تصميم قائمة طعام تحتوي على أهم الوجبات التي تقدم على المائدة الفلسطينية من فطور وغداء وحلويات ومشروبات.

لم يكتفي الاحتلال الإسرائيلي من سلب الأرض وتزوير للمعالم التاريخية والثقافية لفلسطين، بل عمل على سرقة الموروث الفلسطيني بكل أشكاله، من المطرقات التراثية، والمأكولات الشعبية، وذلك بهدف بناء علاقة مع الأرض من خلال سرقة تراثنا. ولا تزال الأطعمة، تمثل جزءاً مهماً من التراث الوطني بالنسبة للفلسطينيين، في محاولة للتشبث بالهوية الوطنية الفلسطينية، في مقابل من يريدون سلب هذه الهوية.

2. مخطط المشروع

ينقسم المشروع إلى عدة فصول:

الفصل الأول: المقدمة

الفصل الثاني: الإطار النظري

الفصل الثالث: التخطيط وحساب التكلفة

الفصل الرابع : التصميم

الفصل الخامس: التطبيق والفحص

الفصل السادس: النتائج والتوصيات

الفصل السابع: المصادر والمراجع

الوحدة الثانية : الإطار النظري

1.المقدمة

2.لمحة عن السينما الفلسطينية

3.المأكولات الشهيرة التي ترتبط بالمدن الفلسطينية

4.هل الطعام أحد محددات الهوية الوطنية

1.المقدمة:

تتوارث الأمم طرق طهي أطعمتها وتقديمها كما تتوارث أغانيها وألبستها ولغتها وطرق عيشها وأمثالها وفنونها الشعبية. وتختص بعض القرى والمدن الفلسطينية بأنواع من الأطعمة تتفنن بطرائق صنعها، حتى تغدوا إحدى مميزاتها التي تميزها عن باقي بقاع ومدن العالم. سنتناول في هذا الفيلم الطعم والهوية في الأطباق الفلسطينية، وعن اهتمام الفلسطينيين بتناقل الأكلات التراثية بين الأجيال والبلدان، وبإحيائها في مناسباتهم، حيث نركز على كون المطبخ الفلسطيني جزءاً من هوية المنطقة العربية ورمزاً لثقافة وتراث أبنائها.

2. لمحة عن السينما الفلسطينية

بينما كانت فلسطين تشهد صراعات بين أبناء شعبها والمهاجرين الصهاينة في ثلاثينيات القرن العشرين، ظهرت أول جهود سينمائية فلسطينية متواضعة، قام بها إبراهيم حسن سرحان، رائد السينما الفلسطينية. ولاحقاً انضم إليه مخرجون آخرون، معظمهم هواة مثله تعلموا السينما بأنفسهم، لكن جهودهم لم تثمر إلا عن بعض الأفلام الوثائقية وفيلم روائي واحد قبل النكبة عام 1948 حينما نزحوا مع أبناء شعبهم إلى دول عربية مجاورة، حيث قاموا بصنع أفلام في إطار صناعة أفلامها.

في الوقت نفسه، ظهرت السينما الصهيونية، وخلافاً للفلسطينية، لم تكن محلية الطابع، بل كانت دعائية وترويجية تستهدف يهود الغرب من أجل الحصول على دعمهم المادي أو استدراجهم للقدوم إلى فلسطين. وبعد قيام دولة إسرائيل، سنت حكومتها قانوناً لدعم السينما واستخدامها كسلاح ناعم في حربها ضد العرب، فانتجت مئات الأفلام التي طرحت فيها الصراع العربي - الإسرائيلي من منظورها مروجاً لكيانها كحضارة غربية متطورة. تلك الأفلام وصلت إلى العالمية وشارك العديد منها في المهرجانات العالمية، من بينها عشرة رشحت لجوائز أوسكار أفضل فيلم بلغة أجنبية، لتصبح إسرائيل واحدة من الدول العشر الأكثر ترشحاً للأوسكار، بينما حُرم الفلسطينيون من المشاركة في المنافسة على الجائزة حتى عام 2003.

انطلقت السينما الفلسطينية الجديدة داخل فلسطين بعد أربعين عاماً من النكبة على يد رائدها ميشيل خليفي، الذي عاد إلى الناصرة، مسقط رأسه، بعد أن درس السينما في بلجيكا، وصنع الفيلم الوثائقي، الذاكرة الخسبة، عام 1980 وهو أول فيلم فلسطيني طويل يصور في فلسطين منذ عام 1948.

وفي عام 1987 أخرج خليفي، "عرس الجليل" الذي كان أول فيلم روائي فلسطيني يصل إلى المهرجانات العالمية. كما فاز بجوائز مهمة مثل "الصدفة الذهبية" في مهرجان "سان سبستيان" الإسباني و"الفيريسي" في مهرجان كان الفرنسي. وتلاه رشيد مشهراوي، الذي أيضاً درس السينما في بلجيكا وعاد إلى غزة، حيث أخرج فيلمه "حيفا"، الذي يعتبر أول فيلم فلسطيني يشارك رسمياً في مهرجان كان العريق عام 1996. وفي تلك الفترة ظهر أيضاً إيليا سليمان، الذي عاد إلى الناصرة بعد دراسته السينما في نيويورك، وابتكر سينما مميزة مبنية على تفاعل شعري بين الهزلية والرصانة شبهها المعلقون بسينما باستور كيتون وجاك تاتي.

لكن السينمائيين الفلسطينيين يفتقرون لمؤسسات وطنية أو حكومية تدعم مشاريعهم، فيضطر معظمهم، وتحديدًا الذين يحملون الجنسيات الغربية، لطلب الدعم المادي من الصناديق الأوروبية، التي تشترط معايير يرى كثير منهم أنها لا تتفق مع رؤيتهم لقضيتهم.

رغم كل العقبات التي واجهها السينمائيون الفلسطينيون، داخل وخارج وطنهم، إلا أنهم نجحوا في تعزيز الحضور الفلسطيني على الساحة العالمية حضارة وثقافة وفناً من خلال خلق سينما راقية طرحت واقعهم من منظورهم وحافظت على هويتهم التي كادت تمحوها السينما الإسرائيلية، التي تحصل على دعم مادي قدره عشرون مليون دولار سنوياً من حكومتها فضلاً عن الدعم الغربي.

3. المأكولات الشهيرة التي ترتبط بالمدن الفلسطينية

- نابلس: بالكنافة والمدلوقة.
- تشتهر الخليل: بالملبن (عصير العنب المجفف بعد رقه) عنب طبيخ (طبخ العنب بدون إضافة سكر)، والدبس.
- تشتهر القدس: بالمطبق، الكعك بسمسم مع بيض الحميم.
- تشتهر قرى فلسطين: بالهيطلية المصنوعة من الحليب المجمد بنشاء القمح البلدي والمضاف إليه السمن.
- تشتهر قرى الجبل: بخبز الطابون.
- تشتهر رام الله: بالقطين (التين المجفف).
- تشتهر يافا: بالمفتول، والفل، والفطير.
- تشتهر عكا: بالتمرية وطبخ الخراف المحشوة الاوزي، وكعك الهواري.
- تشتهر الناصرة: بالمجدرة مع البرغل و"المققة" وهو شراب الخروب الأخضر أي الفج مع الحليب.
- تشتهر قرى قضاء طولكرم بصنع المسخن.

أما المأكولات التقليدية الخاصة بالأعياد وبمناسبات أخرى فتتداخل التقاليد، وتفرض على المحتفين بالأعياد طبخ العديد وتقديم العديد من المشروبات، حتى أصبحت جزءاً لا يتجزأ من العيد، وأسبغت عليه صفة يستدل منها على نوع العيد وأهدافه.

ونورد بعض الأكلات الفلسطينية على سبيل المثال لا الحصر:

- المسخن الفلسطيني:

المسخن أكله شعبية تتكون من خبز الطابون المغطى بالدجاج والبصل المقلي والسماق وزيت الزيتون. وأكلة المسخن أكلة تاريخية ابتكرها الفلسطينيون منذ العصور الموعلة في القدم، وتقدم معها شوربة الفريكة.

- المنسف الفلسطيني:

ويعد المنسف جزءاً من الموروث الشعبي الفلسطيني والأردني، ويقدم في المناسبات للترحيب بالضيوف، وفي الأعياد.

لتناول طعام المنسف تقاليد توارثتها الأجيال؛ حيث تلتف جماعة المدعوين حول المنسف، ويضعون أيديهم اليسرى خلف ظهورهم، ويأكلون بأيديهم اليمنى فقط، دون استعمال الملاعق.

مكونات المنسف:

لحم خاروف، لبن جميد، أرز، لوز محمص، صنوبر، بقونس للتزيين، بهارات، سمن بلدي.

- المقلوبة:

المقلوبة من الأكلات الشعبية المشهورة جداً في فلسطين، تفضلها نساء البيوت لسهولة تحضيرها وسرعة طبخها، اشتهر بها أهل الساحل على شواطئ البحر الأبيض المتوسط، الذين كانوا يعتمدون في طعامهم على صيد السمك؛ حيث كانت تسمى "الصيدية"، أي "مقلوبة السمك"، ثم انتشرت بين أهالي المناطق الفلسطينية الجبلية باستخدام الدجاج واللحم، بدلا من السمك وسميت مقلوبة؛ لأنه يتم وضع اللحم أو السمك أو الدجاج مع الخضار المشكلة في قاع الوعاء الذي تطبخ فيه، ثم تقلب عند تقديمها، بحيث يصبح الأرز أسفل الطعام؛ أما الخضار واللحم فيصبح في الأعلى.

وكان الناس في الماضي يضيفون الباذنجان أو القرنبيط، أو القرع العسلي؛ ثم أصبحوا يستخدمون البطاطا والجزر والفاول الأخضر، والعديد من أنواع الخضار.

ويتم تقديم اللبن الرايب والسلطات العربية بأنواعها بجانب طبق المقلوبة.

وقد انتشرت أكلة المقلوبة بعد انتشار الفلسطينيين في أعقاب نكبة عام 1948؛ حيث تطورت هذه الأكلة، وتم وضع الخضار والتوابل والبهارات، أضاف إليها البعض حب الهال وغيرها.

مكونات المقلوبة:

اللحم أو الدجاج، الباذنجان أو الزهرة (القرنبيط) أو البطاطا، الأرز.

- ورق الدوالي (ورق العنب):

من أشهر الوجبات في فلسطين عموماً وجبة "ورق العنب" أو "ورق الدوالي" (باللهجة الفلسطينية). تعد هذه الوجبة من الوجبات التي تتوفر في البيت الفلسطيني طيلة أيام السنة؛ إذ تحرص كل أسرة على تخزين كمية كافية من ورق الدوالي لفصول الصيف والخريف والشتاء.

تتكون الوجبة من ورق الدوالي المحشو بالأرز مع اللحم والبهارات والبقدونس، ويستعاض عن اللحم المفروم أحياناً بالدجاج أو اللحم "القص"، ويمكن إضافة الكوسى المحشو بأحجام صغيرة.

وتفضل الكثير من الأسر الفلسطينية إبقاء كمية من مياه الطبخة دون أن تجف؛ كي تكسب الوجبة طعماً حامضاً لذيذاً.

- العكوب:

العكوب باللبن الرايب:

العكوب نبات شوكة، يعيش في جبال الجليل والأغوار ونابلس. يصنع منه الأهالي العديد من أشكال الطعام وأنواعه؛ فالبعض يأكله مقلّياً مع البيض، والمعظم يأكله مطهوّاً مع اللبن، كما يدخل في العديد من أشكال الشوربات، ويضعه البعض مع أكلة المقلوبة. وتشتهر نابلس باهتمامها الشديد بهذا النوع من الطعام؛ فيطهونه على مدار العام سواء في موسمه أو غير موسمه؛ حيث يتم تجميده طوال فصول السنة.

تتكون أكلة "العكوب باللبن الرايب" من: العكوب المنظف والمقطع، واللحم، والبصل؛ المطهو باللبن الرايب.

- المجدرة الفلسطينية:

تعد المجدرة أكلة شعبية فلسطينية، تتكون من العدس والبرغل (القمح المسلوق) وزيت الزيتون، والبصل المقلّي المحمر. ويشكل البصل المقلّي مكوناً رئيسياً عظيم الشأن في هذا الطعام.

- التظلي أو المربي:

يعد التظلي أحد أهم ما يميز المطبخ الفلسطيني، فقد ورثت المرأة الفلسطينية هذه المهارة عن الأمهات اللاتي كن يحفظن الطعام بهذه الطريقة؛ لإبقائه مدة طويلة دون تلف، فقد كانت الأمهات يصنعن رب الخروب، والبسيصة (مزيج من دقيق القمح وزيت الزيتون والسكر المخبوز بالطابون)، ودبس العنب، ومربيات: التفاح، والخوخ، والزعرور، ومختلف الفواكه.

من العادات الجميلة التي كانت تتبعها السيدات الفلسطينيات في أثناء قيامهن بواجبات الضيافة، تقديم أنواع مختلفة من التظلي أو المربي الذي صنعه أيديهن؛ حيث تصف مختلف أنواع المربي على طبق جميل وبجانبا الملاحق وكوب ماء؛ يضع فيه الضيوف ملاعقهم بعد الانتهاء من الأكل.

الحلويات:

- البقلاوة:

البقلاوة صنف من الحلويات موجود في العديد من المطابخ الفلسطينية، وبالأخص، النابلسية. تصنع البقلاوة من عجين خاص (عجينة الفيلو، وتحشى بالجوز أو الفستق الحلبي، ويتم تحليتها بالقطر أو العسل في بعض المناطق.

- الكنافة النابلسية:

الكنافة النابلسية أحد الأكلات الوطنية فلسطين، والتي تشتهر بصناعتها مدينة نابلس، وهي حلوى لذيذة من الحلويات التي تؤكل في بلاد الشام وهذه الحلوى لها رواج كبير بين العرب كما أن كثيراً من النابلسية الأغنياء يقومون بافتتاح سلسلة محلات حول العالم للكنافة النابلسية والحلويات الشرقية وخاصة في الدول العربية، وهي مشهورة جداً في فلسطين وسوريا والأردن ولبنان.

وهي تتكون من عجينة الكنافة المشهورة وهي شعيرية على شكل خيوط طويلة مضاف إليها السمن والقطر (اي السكر والماء وبعض الإضافات) وصبغة حمراء وجبنة نابلسية لأنها تذوب وطعمها حلو ولكن يجب نقعها بالماء ليلة قبل الاستخدام لاستخلاص الملوحة من الجبنة وعادة تزين بالفستق الحلبي والقطر.

وقد دخلت مدينة نابلس في تاريخ 18\7\2009 موسوعة غينيس للأرقام القياسية. وتزن هذه الكنافة 1765 كغم من الكنافة الحلبية بطول 74 مترا وبعرض 105 سم. فإن أكبر صدر كنافة سيكلف 700

كغم من العجينة و600 كيلو جبنة و6 أكياس من السكر بوزن 50 كغم و6 تنكات سمن بلدي و40 كغم من الفستق و22 جرة من الغاز، وتكلفة قدرها 30000 دولار.

العوامة:

لقمة القاضي هي حلوى كروية الشكل، لذيذة الطعم، سهلة التحضير، معروفة في العديد من الدول العربية وقد انتشرت في فلسطين بالأخص في شهر رمضان.

تتميز لقمة القاضي بكونها غير مكلفة؛ إذ تقتصر مكوناتها على: الدقيق المنخول مع الخميرة، الماء، خميرة البيرة المذابة في الماء الدافئ؛ ثم تقلى هذه العجينة بإلقائها في الزيت الساخن وتركها مع القليب المستمر حتى تكتسب اللون المحمر؛ ويتم تشريبها بالقطر حسب الرغبة.

ويحضر القطر بغلي السكر مع الماء، وإضافة قليل من الليمون، وماء الزهر؛ حيث يعمل الليمون على عقد القطر (جعله ذو قوام أثقل)؛ في حين يضيف ماء الزهر نكهة طيبة للمزيج.

- المدلوقة النابلسية:

وهي نوع من الحلوى تشتهر به مدينة نابلس، وانتشر بمدن فلسطين.

مكوناتها:

تتكون من طبقتين: الأولى تتكون من: حليب، سكر، نشاء، سميد، قشطة؛ أما الثانية فتتكون من ماء، سكر، ليمون، عجينة كنافة ناعمة محمصة. وتزين باللوز والصنوبر والفستق الحلبي.

ويمكن عكس الطبقتين؛ العليا سفلى، والسفلى عليا. وتؤكل بدون وضعها في الفرن (نيئة).

4. هل الطعام أحد محددات الهوية الوطنية؟

يأتي العامل الاقتصادي في مقدمة العوامل المؤسسة للوجود الفاعل، فردياً كان أم جماعياً، وهو جزء أساس في تشكيل البلدان والأوطان، كما أنه جزء جوهري في تأسيس الوعي، قبل أن يبتلى الشرق بأنواع الأيديولوجيا التي صادرت وعينا باسم الوعي.

والهوية بأنواعها تتأثر بالعامل الاقتصادي بحيث إن المشتركين في نمط معاشي واحد يمكن أن يشكلوا معاً هوية واحدة، أو يتشاركوا هوية عابرة رغم تنوع هوياتهم الدينية أو السياسية أو الثقافية.

ولأن كان المحرك الفعلي للإنسان، فرداً أو مجموعة، هو ما يمكن وصفه بـ"الهوية" كان مستوى وكيفية العيش هي الهوية الأساسية للإنسان، وبعيداً عن مكان السكن ونوعية اللباس يأتي الطعام ليتحكم في تشكيل بنية الإنسان الجسدية والعصبية بل والنفسية، هكذا ستكون شعبية نوع محدد من الطعام وانتشاره على أوسع نطاق داخل هذا البلد ستجعل أهله أكثر تمسكاً بهوية بلدهم.

الصراع البشري لأجل لقمة الخبز منذ ما قبل صلاة المسيح أو دعائه "ربنا أعطنا خبزنا كفاف يومنا ونجنا من الشرير"، هذا محور الاستقرار البشري الطعام والسلام.

في السياسة المباشرة لعبت البهارات دوراً تاريخياً في تشكيل الهند، كما لعب البترول دوراً في تشكيل الخليج والشرق الأوسط، كانت سياسات الدعاية الموجهة للدول العظمى تحمل الطعام رسائل ثقافية فهي تدرك أن المثل السابق الذكر عن قلب الرجل ومعدته صحيح وحقيقي؛ لهذا كان الوصول إلى عقل البشر وقلوبهم معاً عن طريق تسويق أغذية ومشروبات معينة اشتهرت بها تاريخياً هذه الدول العظمى للوصول إلى ما وراءها، فالهوت دوغ والهمبرغر والكنتاكي يشيران تلقائياً في أذهاننا إلى أميركا مباشرة، إن أحببت أميركا ستذهب لتناول وجبة همبرغر أو كنتاكي، وإن اعتدت على هذه الأصناف فسوف تبقى قريباً من اعتبار أميركا دولة عظمى.

في المقابل، كانت الموجات المضادة لأميركا وحراكها الشعبي تستهدف المطاعم الأميركية وشركات البيبسي والكوكاكولا في العالم للتعبير عن كراهية أميركا وإلحاق الأذى بها عبر الرمز الذي سوقته لذاتها، فالنيل من الطعام كرمز لدولة ما هو محاولة للنيل من صورة وهيبة هذه الدولة.

التبولة والفلافل وبناء هوية وطنية مفتقدة:

من يقول إن الكبة والتبولة والفلافل لم تلعب دوراً في تعريف هويات وطنية أو مناطقية أو حتى طائفية.

لبنان بلد التبولة والحمص وفلسطين بلد الزعتر ومصر بلد الفول والطعمية وفي سوريا تتعين كل مدينة أو منطقة بنوع شهير من المأكولات أو المشروبات، فحلب مدينة المحاشي والكبب والسويداء مرتبطة بالملحي والشاورما علامة دمشقية والمتة ألحقت بالدروز والعويين، رغم أنها تشرب في القلمون بشكل واسع ولزمن أقدم.

أما الفلافل فقد ضاعت دلالاته الوطنية بسبب تنازع كيانات بلاد الشام على تسمية كل منها على اسمه، فهو حيناً سوري أو فلسطيني أو مصري أو حتى إسرائيلي!! وإضافة للفلافل فالنزع الثقافي السياسي حول أنواع شهيرة من الطعام تجري بين إسرائيل والفلسطينيين كما التبولة الحمص جنباً إلى جنب النزاع على الأغاني واللباس الشعبي.

نزع أن العلاقة مع الوطن من خلال الطعام هي العلاقة الوحيدة الأصلية والمادية؛ لأنها علاقة تفاعل كيميائي واندماج بين منتجاته وبين جسد الإنسان وروحه، يتحول فيها الطعام الفلسطيني إلى حياة ودم.

الوحدة الثالثة: التخطيط وحساب التكلفة

1. المقدمة
2. فكرة المشروع
3. الدراسات السابقة
4. أهداف المشروع
5. أسباب اختيار المشروع
6. الفئة المستهدفة
7. الفريق والمهارات المطلوبة
8. المهام الموزعة على الجدول الزمني
9. الإبداع في المشروع
10. الحدود الزمانية والمكانية
11. تسويق المشروع
12. حساب التكاليف التطويرية
 1. المتطلبات المادية
 2. المتطلبات البرمجية
 3. المتطلبات البشرية
 4. التكاليف التطويرية للمشروع
13. حساب التكاليف التشغيلية
14. التقنيات المستخدمة
15. المحددات والمخاطر
16. آلية التسليم
17. آلية التسويق

1. المقدمة

في هذا الفصل نظرة عامة على تفاصيل المشروع من حيث الفكرة الخاصة به والأهداف التي اختيرت لتحقيقها من خلاله.

وبعض الدراسات السابقة التي قام أعضاء الفريق بالنظر فيها واستلهم بعض الأفكار منها. سيتم أيضا في هذا الفصل تحديد أهم الأسباب التي دفعت أعضاء الفريق لاختيار المشروع، وتحديد الفئة العمرية التي تناسب المشروع، وتحديد المهارات اللازمة لإتمامه.

سيتم أيضا وضع المهام في جدول زمني Gantt chart "، وتوضيح الإبداع بالتفصيل لكل جزء من أجزاء المشروع، والحدود الزمانية والمكانية التي تحدد مكان توفر المصادر التي استخدمت في المشروع، بالإضافة إلى كيفية تسويق المشروع بعد إتمامه، وحساب كل من التكاليف التطويرية والتشغيلية للمشروع.

2. فكرة المشروع

تبنى الفيلم مصطلح ال Gastronationalism وهو استخدام الغذاء كوسيلة لتعزيز القومية والهوية الوطنية ، وهو عبارة عن تشريعات تحاول ربط الغذاء بالحقوق الوطنية ، غير الاحتفاظ بالتراث والثقافة فإن الأمر له أبعاد اقتصادية، إذ أنّ إثبات هوية طبق ما أنه ملك لدولة معينة يعني الكثير من العوائد المادية الضخمة من انتشاره في داخل وخارج البلاد.

الفكرة من الفيلم تأكيد أنّ كل هذه الأطباق هي جزء من ثقافة شعبنا الأصيل وأنّ كل محاولات السرقة التي تعرضت لها العديد من أكلاتنا التراثية الشهيرة ما هي إلا محاولة لسد الفجوة والخواء الثقافي عند المحتل وبأنّ من سرق الأرض لا يعجزه سرقة مأكولاتها .

فتعمدنا أن نصور الفيلم في البلدة القديمة في الخليل وقمنا بزيارة محلات قديمة لها تاريخ طويل في صناعة أشهر الأكلات الشعبية ومقابلة الناس وجعلهم يتحدثون عن أكلات من الماضي وبعض طقوس اعدادها وتناولها ، أيضا قمنا باستغلال التصوير في شهر رمضان المبارك وقمنا أيضا بنقل أجواء البلدة

والحركة فيها خاصّة في الشهر الكريم وتغطية المأكولات التي تشتهر بها في هذا الشهر محاولين نقل سحر وجمال الأكلات التراثية أملين أن نساهم في توثيق رائحة خيرات الأرض وأطباق الجدّات .

3. الدراسات السابقة:

تقارير مصورة:

تم الاعتماد على عدة تقارير مصورة قمنا بمشاهدتها, نخص بالذكر تقرير للمرابطة " هنادي الحلواني " وهي امرأة من القدس منعها الاحتلال من دخول المسجد الأقصى وأروقه وفرض عليها قرار يحرمها من الصلاة فيه. وهي الآن تقاوم هذا القرار بطرق مختلفة أهمها القيام بطبخ "المقلوبة الفلسطينية" واحضارها وقلبها أما أعين الاحتلال لإغاظتهم وكنوع من المقاومة.

المواقع والمدونات التي تعنى بالمطبخ الفلسطيني:

تم الاطلاع على مجموعة من المواقع والمدونات، حيث قمنا بالتحقق من المعلومات الموجودة والتي سوف نتطرق لها من خلال هذا الفيلم، فيما يتعلق بالمطبخ الفلسطيني وبعض الحقائق التاريخية عن أصل بعض هذه المأكولات.

الكتب والمقالات:

تم الاطلاع والبحث في بعض الكتب والمقالات التي تحدثت بشكل مباشر عن المطبخ الفلسطيني ومأكولاته التراثية والشعبية نذكر منها:

1: الحنين الى فلسطين

2: زيتون: وصفات من المطبخ الفلسطيني

3: رحلة في تاريخ الطعام الفلسطيني

4. أهداف المشروع

1. تسليط الضوء على المطبخ الفلسطيني وتوثيق أكلاته الشعبية الشهيرة. والمحافظة على الأكلات الشعبية الفلسطينية والموروث الثقافي من السرقة من قبل المحتل الاسرائيلي
2. ابراز أهمية الأكل كمقاومة ناعمة للمحتل الاسرائيلي
3. إظهار كيف يساهم الطعام في تكوين الهوية الذاتية والمجتمعية للأفراد
4. دور السينما الفلسطينية في التوثيق والمقاومة.
5. العمل على توظيف وتطبيق ما تم تعلمه خلال مرحلة الدراسة.

5. أسباب اختيار المشروع

1. الوعي بأهمية تسليط الضوء على توثيق الأكلات الشعبية والتراثية الفلسطينية.
2. المساهمة بعمل فيلم وثائقي يساهم في توثيق أهم الأكلات الشعبية والتراثية في فلسطين وفي الخليل على وجه الخصوص.
3. العمل على اظهار أهمية الأكل كمقاومة ناعمة للمحتل الاسرائيلي.
4. العمل على توثيق الأكلات الشعبية والمحافظة عليها من السرقة من قبل المحتل الاسرائيلي.
5. تم اختيار فكرة الطعام لأننا نرى انها فكرة ممتعة كما ان الجميع يتفاعل معها.
6. احياء البلدة القديمة من خلال زيارتها و شراء الأكلات الشعبية منها.

6. الفئة المستهدفة

1. نستهدف أبناء الشعب الفلسطيني داخل فلسطين لتشجيعهم لزيارة البلدات القديمة وتجربة الأكلات الشعبية.
2. نستهدف أبناء الشعب الفلسطيني خارج فلسطين ممن لا يستطيعون الدخول الى البلاد لتذكيرهم والاجيال القادمة بأطباقنا الشعبية.
3. نستهدف شعوب المنطقة العربية التي يشكل المطبخ الفلسطيني جزءاً لا يتجزأ منها.
4. نستهدف فئة الناشطين والسياح الذين يتوافدون الى البلاد لتعريفهم بأصول الأكلات الشعبية والفلسطينية في المنطقة.

7. الفريق والمهارات المطلوبة

فريق العمل:

الفريق مكون من ثلاثة أشخاص, أسيل رائد شبانة, سارة أحمد سيد أحمد, علي توفيق مطر. قمنا بتقسيم العمل بشكل يتناسب مع انجاز المهام في الوقت المناسب, حيث قامت أسيل بالبحث والتطوير بالفكرة العامة للفيلم, بعدها تم بناء سيناريو مبدئي لنوعية ومضمون اللقطات التي تم تصويرها. بعدها انطلقت كل من أسيل وسارة الى مكان التصوير وشرعنا بأخذ اللقطات اللازمة لعمل الفيلم الوثائقي. أيضاً قامت أسيل وسارة بكتابة نص التعليق الصوتي الخاص بالفيلم وقام علي بتسجيل هذا النص في استديو للتسجيل. كان ذلك بالتزامن مع مرحلة مونتاج الفيلم الأساسي الذي قامت به أيضاً أسيل وسارة, بالإضافة الى الانترو والأوترو. أما بالنسبة لمرحلة التصميم فقد تضمنت البدء بتصميم اللوجو الخاص بالفيلم, قام علي بالمحاولات الأولى للوجو, ولكن لم يتم اعتماد أي من هذه المحاولات, واللوجو الذي تم اعتماده مع عمل حركة موشن للوجو كانت من تنفيذ أسيل وسارة. قام علي بعمل منيو خاص بالفيلم مع اضافة موشن على المنيو. بالإضافة الى عمل برومو للفيلم يعرض على صفحة المشروع.

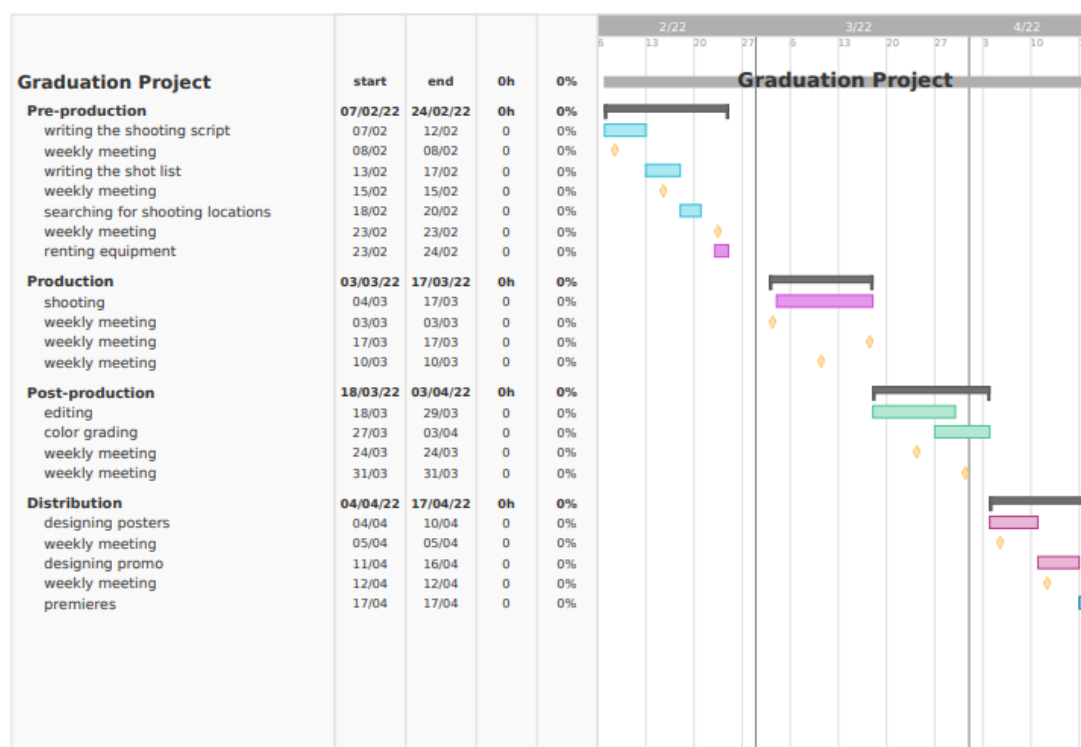
المهارات المطلوبة للمشروع وبناء الفريق:

1. التصوير باستخدام كاميرات الفيديو.
2. إتقان العمل على برامج أدوبي (التصميم).
3. استخدام الفن الأدبي في كتابة وصياغة النصوص.
4. مهارات في التعديل و المونتاج.
5. مهارات التواصل.
6. مهارة العمل تحت الضغط وتدارك المواقف.

8. المهام الموزعة على الجدول الزمني

فيما يلي عرض المخطط الزمني والمخطط التنفيذي الموضح عن طريق (Gantt Chart) والذي يعرض ويوضح الآلية والنمطية المستخدمة في التخطيط وإدارة الوقت، إتمام المشروع بالموعد المحدد، وكما يعرض طريقة تنظيم الأوقات، وإعطاء كل مهمة جزء من الوقت، بحيث يتناسب التوقيت مع سير المهام الأخرى والمعتمدة في بعض الأحيان على بعضها.

teamgantt
Created with Free Edition



جدول (1) جدول توزيع المهام

9. الإبداع في المشروع

الإبداع في التسمية:

تسمية المشروع "فلسطين على طبق"

احتفاءً بالمطبخ الفلسطيني، أردنا تكريم بلدنا وثقافته على طاولة الطعام، باختيارنا اسماً يعبر عن كيف انتقل الصراع بين المحتل الاسرائيلي والشعب الفلسطيني في أكثر من مناسبة من ساحة النزاع السياسي إلى مائدة المطبخ.

الإبداع في تسلسل عرض الفيلم:

قمنا بتقسيم محاور الفيلم الأساسية على شكل قائمة طعام , ففي البداية قمنا بتناول موضوع الفطور الفلسطيني وعرض ما يحويه من أصناف مختلفة ومتنوعة و أصيلة, بعدها انتقلنا الى محور الغداء الفلسطيني وعرضنا كيف يتم اعداد القدرة الخيلية كونها تشتهر بشكل كبير في مدينة الخليل كطبق رئيسي يقدم على مائدة الغداء وفي المناسبات. بعدها قمنا بعرض بعض من الحلويات التي تشتهر بها المدن الفلسطينية خاصة حلوى القطايف التي تشتهر خاصة في شهر رمضان المبارك, بالإضافة الى التطرق لموضوع سرقة الأطباق الفلسطينية التراثية من قبل الاحتلال الاسرائيلي, وكيف يمثل توثيق هذه الأطباق وسيلة مقاومة ضد محاولات السرقة المتكررة.

الإبداع في التصميم:

تمت مراعاة قواعد التصميم في عمل كل من اللوجو والبوسترات الترويجية للمشروع, بالإضافة الى استخدام الألوان المناسبة لطبيعة المشروع والتي تتناسب مع بعضها البعض بشكل متناسق. بالإضافة الى عمل بطاقة دعوة تحمل الهوية للفيلم, وتصميمات خاصة بمواقع التواصل الاجتماعي تم تصميمها بحيث تتناسب مع طريقة العرض على هذه المواقع.

10. الحدود الزمانية والمكانية

قمنا بالتصوير في البلدة القديمة في مدينة الخليل, حيث تجولنا في أزقتها القديمة, كما زرنا العديد من المحلات التي يمثل بقاء أصحابها فيها مقاومة وتحدياً للاحتلال. كما قمنا بتصوير محلات الحلويات والمواد الغذائية والبسطات التي تباع المخللات وشتى أصناف المأكولات الشعبية, والتي تشتهر بها مدينة الخليل على وجه الخصوص.

تم التصوير تحديداً في شهر رمضان المبارك, وهذا شكل جهداً مضاعفاً على أعضاء الفريق. بالإضافة الى تأخرنا عن موعد التصوير المحدد بسبب تأخر الحصول على عدة التصوير الكاملة. وبالإضافة الى حصول بعض التأخيرات بسبب الأزمة في السوق التي شكلت عائقاً اضافياً أثناء فترة التصوير.

11. تسويق المشروع

تسويق المشروع وموقعه في السوق:

سيتم نشر هذا المشروع على صفحات مواقع التواصل الاجتماعي الخاصة بالمشروع, بالإضافة الى رفعه على اليوتيوب, ولذلك لنشره بصورة أكبر وعلى نطاق أوسع.

تم حساب الميزانية اللازمة لتنفيذ ما يلزم لتسويق هذا الفيلم تضمنت الآتي :

إنشاء صفحة خاصة على مواقع التواصل الاجتماعي تحمل اسم المشروع, مع مراعاة تصنيف طبيعة المشروع.

العمل على طباعة الإعلانات(البوسترات) وبطاقات الدعوة, وتوزيعها في أماكن مدروسة وسنقوم بنشر كل ما يلزم المشروع من إعلان وفيديو تشويقي "برومو" خاص بالمشروع.

طباعة تصميم حجم كبير على قماش يوضع كخلفية في المناقشة.

12. محتوى المشروع

أولاً: مرحلة ما قبل الإنتاج

تحليل فكرة المشروع:

1. بناء فكرة المشروع واتفاق فريق العمل على العمل بشكل موحد لضمان نجاح الفكرة.
2. الاتفاق على نوع العمل لعرض الفكرة حيث تقرر أن يكون فيلمًا وثائقيًا.
3. تحليل التكاليف اللازمة لإنجاز المشروع، والمعدات اللازمة.
4. دراسة الفئة المستهدفة لهذا الفيلم.
5. دراسة البحث بشكل متخصص وتقصي الحقائق حول الفكرة.
6. تحضير سكتشات خاصة للبوسترات واللوجو.
7. تجهيز المخطط الزمني Gantt chart للمشروع.

البحث والتطوير:

1. تحديد الأهداف المرجوة من هذا العمل.
1. وضع العناوين والأفكار الرئيسية المراد طرحها في الفيديو.
3. تم الاتفاق على الأماكن التي سيتم التصوير فيها والاستفادة منها.
4. دراسة الموقع وتحديد مع من سيتم عمل المقابلات.
5. تحديد الأطباق التي سيتم الحديث عنها في الفيلم.

بناء نموذج أولي مكتوب من المشروع:

1. رسم اسكتشات البوستر واللوجو.
2. إعداد وكتابة نص خاص بهيكلية الفيلم الوثائقي.
3. إعداد السيناريو التصويري الخاص بالفيلم الوثائقي.
4. تحديد اللقطات والمشاهد في الفيلم.
5. تحديد أولي للانتقالات بين محاور الفيلم.
6. كتابة نص التعليق الصوتي الخاص بالفيلم.

ثانياً: مرحلة الإنتاج

1. تطبيق الفيلم
2. تثبيت الاضاءات بشكلها الصحيح استعداداً للتصوير.
3. تصوير المشاهد المقررة أي تحويل السيناريو التصويري الى مشاهد مصورة.
4. تجميع المؤثرات الصوتية.
5. تسجيل التعليق الصوتي.
6. البدء بعملية المونتاج.
7. أخذ صور فوتوغرافية للموقع والأشخاص بالفيلم.
8. البدء بتصميم البوسترات والتصميمات الثابتة الخاصة بالمشروع.
9. البدء بتصميم كل من البرومو والانترو والايوترو الخاصين بالمشروع.

ثالثاً: مرحلة ما بعد الإنتاج

1. الفحص والتدقيق

1. تدقيق الفيلم بشكل نهائي قبل القيام بعملية التصدير.
2. أخذ الملاحظات ووضع التعديلات النهائية على كل أجزاء المشروع بشكل عام.
3. المونتاج للفيلم والبرومو.
4. إضافة المؤثرات الصوتية والموسيقى.
5. اضافة التعديلات اللونية على الفيلم.
6. امكانية اضافة ترجمة للغة الانجليزية على الفيلم كملف خارجي منفصل.

2. النشر والتوزيع

1. تصميم البوسترات وبطاقات الدعوة.
2. نشر الإعلانات الترويجية للمشروع ونشر البوسترات في الجامعة وخارجها.
3. استخدام مواقع التواصل الاجتماعي لترويج المشروع وكذلك العمل على توزيع بطاقات الدعوة.
4. عرض الفيلم في مناقشة مشروع التخرج.

3. حساب التكاليف التطويرية

إنجاز المشروع يحتاج العديد من المتطلبات المادية والبشرية والبرمجية، وفي هذا الفصل سيتم تحليل كافة المتطلبات المرتبطة بالمشروع، وتعتبر هذه المرحلة من المراحل الأساسية لنجاح المشروع.

1. المتطلبات المادية

البيان	التفصيل	العدد	السعر(\$)	المجموع(\$)
جهاز حاسوب لا تقل مواصفاتها عن	Core i7 16GB Ram HD 1tb 2 GB GPU	3	2000	6000
كاميرات تصوير	Canon EOS 70D	1	500	500
عدسات	سيجما ، فتحة 1.8 -35 18 عدسة كانون +	2	95 150	300
اضاءات	Lc500r godox stick	3	50	150
الذاكرة	M.2 1000G	1	30	30
بطاريات	Lethiom L6	2	200	400
مانع اهتزاز	Ronin s	1	200	200
ميكروفون	Rode nt usb - mic	1	60	60
خط انترنت	16MB/s	1	150 Per Month	150
اقراص DVD	4.7GB	2	1.5	3
Memory Flash	16 GB	3	10	30
متفرقات	اقلام واوراق....	-	-	30
الطباعة	بوسترات	2	250	500
المجموع				8353

جدول (2) المتطلبات المادية

تم الحصول على هذه الاسعار من موقع WWW.AMAZON.COM

2. المتطلبات البرمجية

البيان	عدد النسخ	الفترة (شهر)	السعر (\$)	المجموع الكلي (\$)
Adobe Photoshop cc 2020	3	3	23	69
Adobe illustrator cc 2020	3	3	23	69
Adobe Premiere cc 2020	2	1	23	46
Adobe InDesign cc 2019	2	1	23	46
Microsoft Office 2016	4	3	90	390
Adobe After effect cc 2020	3	1	22	66
Windows 10	4	-	90	360
المجموع				1046

جدول (3) المتطلبات البرمجية

تم الحصول على هذه الاسعار من موقع WWW.AMAZON.COM

3. المتطلبات البشرية

لإنجاز المشروع يتطلب وجود فريق عمل متكامل مكون من الأعضاء المبينين في الجدول، وعدد الساعات المتوقعة من كل شخص:

الشخص	عدد ساعات العمل	سعر الساعة	التكلفة (\$)
كاتب سناريو تصويري	15	10	100
متخصص موسيقى و دمج أصوات	20	15	70
ممثل صوتي	10	20	200
متخصص تصاميم ثابتة	20	15	100
المجموع			470

جدول (4) المتطلبات البشرية

4. تكاليف المشروع التطويرية

اتفق فريق العمل بتوزيع المهام المطلوبة كل حسب تخصصه وبناء عليه فإن التكلفة الجمالية للمشروع هي:

11348	المتطلبات المادية
1102	المتطلبات البرمجية
470	المتطلبات البشرية
12920	المجموع

جدول (5) تكاليف المشروع التطويرية

13. حساب التكاليف التشغيلية

أما الفيلم الخاص بالمشروع سيتم تصديره بالمواصفات التالية 30 fps

(1920*1080) 0.1 ذلك لعدة أسباب منها:

- تناسب الجودة مع غالبية شاشات العرض المتوفرة.
- الوضوح العالي والدقة التي تميز هذه الجودة حيث تعطي فيديو بحجم كبير فيكون كل إطار من 1920×1080 بكسل.
- وجود خاصية change Quality على اليوتيوب بحيث تسمح هذه الخاصية للمشاهد بتغيير الجودة بما يتناسب مع سرعة الإنترنت.

عملية تشغيل الفيديو هي عملية مرنة وبسيطة، فيكفي الحصول على جهاز حاسوب متوسط المواصفات، التي تحتوي على برامج تدعم عرض وتشغيل الفيديو بصيغ MP4، كذلك يمكن استخدام هاتف ذكي أو جهاز لوحي أو شاشة ذكية مرتبطة بالإنترنت، للوصول إلى الفيديو على شبكات التواصل الاجتماعي أو اليوتيوب.

وعليه فإن تكلفة فيديو المشروع التشغيلية:

1. . جهاز حاسوب متوسط المواصفات ,مع برنامج تشغيل فيديو مجاني وعندها تكون التكلفة التشغيلية \$200.
2. . أجهزة لوحية بتكلفة تشغيلية تقدر بـ \$100.
3. . أجهزة بنظام تشغيل ذكي + مشغل أفلم مجاني وتقدر تكلفة التشغيل بـ \$100.

14. التقنيات المستخدمة

بعد تحديد الفكرة العامة للعمل في المشروع، تم الاتفاق بين فريق العمل على تنفيذ المشروع وتصويره بناءً على أسس ومعايير تصويرية عالمية صحيحة، حيث تم دراسة اللقطات وأحجامها وكيفية تصويرها بأفضل جودة ممكنة مع مراعاة توزيع الإضاءة بشكل مناسب في المكان، ومراجعة اللقطات أثناء تصويرها للتأكد من عدم وجود أخطاء في الكادر أو أي أخطاء تقنية قد تحدث من غير انتباه متنا. يلي مرحلة ما بعد التصوير المونتاج حيث حرصنا على عمل تعديلات لونية لإضفاء أسلوب وجو متخيل للفيلم بالإضافة إلى استخدام الموسيقى التي لها دور كبير في نجاح الفيلم وخلق طابع يساهم بشكل كبير في توصيل المشاعر وتفاعل المشاهد معها .

15. المحددات والمخاطر

المحددات

1. إنجاز المشروع قبل موعد التسليم.
2. تصوير اللقطات بزوايا صحيحة ومميزة .
3. طباعة البوسترات بجودة ممتازة.
4. التأكد من وضوح وجودة الصوت أثناء التصوير.
5. اختيار الوقت المناسب للنزول الى موقع التصوير.
- 6.

المخاطر

1. تلف بعض الملفات أو ضياعها.
2. عدم توفر جميع المعدات اللازمة لتصوير الفيلم.
3. توقف بعض البرامج عن العمل أو بطؤها في إنجاز العمل المطلوب.
4. عدم القدرة على إنجاز العمل الذي حددَ إنجازَه في وقت ما.
5. خطر وجود فايروسات قد تتسبب في تلف الملفات.

آلية التسويق

سيتم تسويق المشروع عن طريق الدعايات المرئية والمسموعة كالبوسترات وعرض برومو للفيلم، ولترويج المشروع يتطلب توفير مطبوعات تتمثل في:

البيان	التفاصيل	العدد	السعر (\$)	المجموع (\$)
المطبوعات الترويجية للمشروع	بوسترات	6	9.25	71.6
	شادر	1	37.6	
	بطاقات الدعوة	50	8	8

جدول (6) جدول آلية التسويق

الوحدة الرابعة: التصميم

1. المقدمة
2. السيناريو التصويري (shooting script)
3. التعليق الصوتي
4. البوسترات
5. الشعار
6. بطاقة الدعوة
7. شرح مفصل للأماكن والأزمنة.
8. الأدوات والبرامج المستخدمة ودور كل منها في تنفيذ عناصر المشروع

1. المقدمة

في هذا الفصل نظرة عامة عن النصوص والسيناريو التصويري الذي سيتم كتابته واعتماده للمشروع. وكتابة نص التعليق الصوتي الذي سيشكل الأساس في سرد أحداث الفيلم الوثائقي. وتصميم البوسترات واللوجو الخاص بالمشروع.

2. السيناريو التصويري shooting script

Shot #	Picture	Audio	Time
1	اول لقطات هي عبارة عن مجموعة لقطات متسارعة تمهيدية وتعريفية بالبلدة القديمة وموضوع الفيلم.	موسيقى حماسية تتناسب وتترامن مع عرض اللقطات. (عزف عود)	30 ثانية
2	عدة لقطات لأنس موجودين في البلدة القديمة في مدينة الخليل ويقومون بعملهم.	الراوي (المعلق الصوتي) يبدأ بتقديم الفيلم بمقدمة عامة.	12 ثانية
3	مقابلة مع بدر التميمي (رئيس نقابة السياحة في مدينة الخليل) في محله الموجود في البلدة القديمة في مدينة الخليل.	بدر التميمي يبدأ بالتحدث عن الأكل كثقافة وهوية للشعوب.	30 ثانية
4	لقطات جمالية لإراحة المشاهد Inserts	موسيقى (تقاسيم عود) بريك موسيقي	10 ثوان
5	لقطات لطاولة الافطار الفلسطيني وما يحتويه من مكونات مثل الحمص والفلفل وخبز الطابون والشاي.	الراوي (المعلق الصوتي) يبدأ بالحديث عن أجواء الافطار الفلسطيني الصباحي. موسيقى بالخلفية (تقاسيم عود)	25 ثانية
6	لقطات مختلفة لأناس يقومون بصنع الفلفل, باختلاف أماكنها وطرق اعدادها.	الراوي (المعلق الصوتي) يبدأ المعلق الصوتي بالحديث عن الفلفل وأصل الفلفل.	1 دقيقة
7	لقطات لبعض الأخبار التي تم اقتصاصها من مدونات ومجلات اسرائيلية تنسب لها الفلفل.	الراوي (المعلق الصوتي) يكمل المعلق الصوتي الحديث عن الفلفل بالاضافة الى موضوع سرقة الفلفل من قبل الاحتلال الاسرائيلي.	50 ثانية
8	لقطات من مطاعم اسرائيلية تقوم بتقديم الفلفل على اساس انها وجبة شعبية اسرائيلية.	الراوي (المعلق الصوتي) يتحدث عن الشركة الاسرائيلية التي فازت بجائزة عالمية لصنعها الفلفل.	20 ثانية
9	لقطات مختلفة لاعداد وتزيين طبق الحمص.	الراوي (المعلق الصوتي) يتحدث المعلق عن طبق الحمص الشعبي وعن أصله في البلاد العربية.	20 ثانية

10	لقطات جمالية لإراحة المشاهد Inserts	موسيقى (تقاسيم عود) بريك موسيقي	10 ثوان
11	مقابلة مع بدر التميمي, من داخل محله. بالإضافة الى مجموعة صور لسرقات الاسرائيليين لهذا الطبق.	بدر التميمي يتحدث عن الحمص كطبق فلسطيني شعبي وكيف يحاول الاسرائيلي سرقة.	40 ثانية
12	صورة أرشيفية من كتاب يظهر فيها وصفة قديمة للحمص.	الراوي (المعلق الصوتي)	7 ثوان
13	عدة لقطات من البلدة القديمة لبسطات ومحلات مختلفة تقوم ببيع المخللات باختلاف أصنافها وأشكالها.	الراوي (المعلق الصوتي) يبدأ المعلق بالحديث عن المخللات التي توضع كطبق جانبي مع الحمص والفلفل.	25 ثانية
14	لقطات جمالية لإراحة المشاهد Inserts	موسيقى (تقاسيم عود) بريك موسيقي	10 ثوان
15	عدة لقطات لأفران موجودة في مدينة الخليل, بالإضافة الى لقطات لخطوات اعداد القدرة.	الراوي (المعلق الصوتي) يتحدث المعلق عن القدرة الخليلية, وطريقة اعدادها في الافران.	1 دقيقة و 10 ثوان
16	مقابلة مع بدر التميمي يقف ويتحدث من أمام محله.	بدر التميمي يتحدث عن طبق القدرة الخليلية.	20 ثانية
17	عدة لقطات لعملية صنع القطايف من مرحلة اعداد العجينة الى مرحلة البيع.	الراوي (المعلق الصوتي) يتحدث المعلق الصوتي عن القطايف التي تشتهر في رمضان في البلدة القديمة واقبال الناس عليها.	50 ثانية
18	لقطات جمالية لإراحة المشاهد Inserts	موسيقى (تقاسيم عود) بريك موسيقي	10 ثوان
19	لقطات متسارعة مأخوذة بزوايا مختلفة لعدة أماكن تباع الحلويات.	الراوي (المعلق الصوتي) يبدأ بالتحدث عن الحلويات التي تشتهر بها فلسطين ومدينة الخليل على وجه الخصوص.	10 ثوان
20	مجموعة لقطات (inserts) للبلدة القديمة في مدينة الخليل. بالإضافة الى بعض المحلات المختلفة.	الراوي (المعلق الصوتي) يبدأ بالحديث عن الأكل كمقاومة, وكيف انتقل النزاع بين المحتل والفلسطينيين من معارك السياسة الى مائدة المطبخ.	50 ثانية
21	بدر التميمي يتجول في محله ويتحدث عن الموضوع.	بدر التميمي يتحدث عن أهمية توثيق الأكلات الشعبية كوسيلة للمقاومة.	25 ثانية

22	لقطات جمالية لإراحة المشاهد Inserts	موسيقى (تقاسيم عود) بريك موسيقي	10 ثوان
23	نصوص معدة بشكل فني, تتزامن مع كلام المعلق الصوتي.	الراوي (المعلق الصوتي) يبدأ بشرح مصطلح gastrationalsim	30 ثانية
24	عدة لقطات لوجوه أناس من البلدة القديمة.	موسيقى (تقاسيم عود)	15 ثانية
25	لقطات مختلفة للبلدة القديمة وبعض الأطعمة.	الراوي (المعلق الصوتي) خاتمة للفيلم.	15 ثانية
26	شارة النهاية (الكريديت)	موسيقى مع شعر لمحمود درويش.	30 ثانية

جدول (7) السيناريو التصويري

3. التعليق الصوتي

نص التعليق الصوتي الذي تم تجهيزه :

مقدمة عامة في البداية :

تتميز جميع شعوب العالم بأكلاتها الشعبية التي تعود لآلاف السنين، فالمأكولات لها جذور وقصص تاريخية دخلت ضمن عادات وتقاليد البلاد وتراثها الشعبي، والمطبخ العربي والفلسطيني له نصيب الأسد من هذه الأطعمة بنكهة التاريخ العريق.

مقدمة محور الفطور:

يا لها من لحظات هائلة وشهية.. حين تُوقظك صباحاً رائحة مناقيش الزعتر المتطايرة في أرجاء المنزل مع شرائح البندورة بصُحبة كوبٍ من الشاي الساخن بالنعناع، أو أن تبدأ صباحك بفطورٍ شعبي يتربع على عرشه طبق الحمص والفول وأقراص الفلافل، مع خبز الطابون الساخن!

أصل أكلة الفلافل:

الفلافل، ما أصلها يا ترى؟

أما عن أصل الفلافل فيختلف العارفون، يقال بأنها أكلة صيامية عرفها الأقباط في مصر كأكلة بديلة عن اللحوم، ومن مصر انتقلت إلى بلاد الشام فأضاف أهل بلاد الشام بصمتهم إليها وأصبحت تصنع من الحمص

وفي رواية أخرى يقال بأن أصل الفلافل من فلسطين، حيث كانت عكا تلقب بـ "أم الفلافل"، ولذلك يمكننا القول بأن الفلافل له مكانة خاصة عند الفلسطينيين، حتى أنهم يقومون بإعداده بشكل مختلف في شهر رمضان فيشتهر الفلافل المحشي بحشوات مختلفة أشهرها البصل والسماق.

والفلافل يمثل ذاكرة وهوية معرضة للسرقة من قبل الاحتلال، إذ أن الخواء الثقافي والتراثي لدى مؤسسة الاحتلال الإسرائيلي وغياب الجذر الحضاري لها في أرض فلسطين هو ما جعلها تعتمد إلى مختلف السرقات، حيث تسرق تراث الآخرين من المتاحف والطعام من مطابخ غيرها محاولة تزوير التاريخ.

فمن سرق الأرض وما عليها من تاريخ، لا يعجزه سرقة مطبخ أهلها، بل إن هناك شركة «إسرائيلية» فازت بجائزة في معرض مواد غذائية في ولاية نيوجيرسي الأمريكية عن إنتاجها الفلافل ووضعها في علب للتصدير على أساس أن الفلافل هي وجبة «إسرائيلية» الصنع، علما أنه لا يوجد في قواميس الطبخ والمأكولات في العالم ما يسمى بالمطبخ «الإسرائيلي».

الحمص:

أيضاً لم يسلم الحمص من محاولات السرقة الاسرائيلية، حيث يعد الحمص واحدة من أقدم الأكلات التي عرفها الإنسان، وتدعي الكثير من الدول أنها أول من عرفت تحضير طبق الحمص، ولكن الكثير من المؤرخين يعتقدون أن أول من حضر الحمص هم سكان فلسطين القدماء، حيث ينبت الحمص طبيعياً في بلادهم القديمة منذ آلاف السنين.

المخللات:

بجانب طبق الحمص والفلافل تقدم المخللات. تعتبر المخللات من المقبلات الشهية والتي تنقسم إلى أصناف عدة من خيار وباذنجان ولفت وجزر وفلفل مكبوس وزيتون وغيرها من الأنواع والتي تتزين المائدة الفلسطينية بها خاصة في أيام الشهر الفضيل لا سيما في وجبة الإفطار ولا تكاد تخلو سفرة فلسطينية رمضانيتها منها.

القدرة الخيلية:

هي إرث تاريخي فلسطيني خالد، اشتهرت به مدينة الخليل منذ أكثر من 100 عام. ومن لم يتذوق القدرة الخيلية فهو لم يعرف الطعم الحقيقي للقدرة في حياته. فهي تعتبر جزء من تاريخ المدينة وعراقتها، حيث يرجح أن تاريخها يعود للعهد العثماني وأول من تناقلها هم أهل الخليل، ثم باتت تورث من جيل إلى جيل.

مشقة كبيرة يبذلها صانعوا القدرة تبدأ بوضع اللحم أو الدجاج في قدر نحاسي ثم يضاف إليها الماء والملح لتوضع في بيت النار حتى ينضج اللحم، ثم يوضع الأرز مع البهارات الخاصة به ويعاد إلى بيت النار حتى ينضج الأرز، يتبعه إضافة اللحم أو الدجاج الذي يشوى ليكتسب اللون الأحمر، ولا تنتهي هذه الطبخة إلا بلمسات من السمن البلدي والذي يضاف مزيداً من النكهة. أما عن الشرط الأساسي في إعداد القدرة فإن طبخها لا يتم بوساطة الغاز، إنما بالحطب ليأخذ نكهة الحطب المشتعلة.

باتت اليوم القدرة عنواناً للطبخات الخيلية فيعتزرون في تقديمها للأهل والأحبة في مختلف المناسبات.

القطايف:

وبينما نسير بين أزقة أسواق البلدة القديمة في مدينة الخليل، فإذا بـ"القطايف" تأسرنا برائحتها المنبثقة من إحدى المحال التي يتزين حائطها بصورة تعود إلى أكثر من 60 عاماً، إنه الأب المؤسس الذي ورث المهنة لأبنائه القائمين عليها اليوم.

القطايف إحدى الحلويات التي يمتاز بها رمضان، وتلقى إقبالاً كبيراً من قبل الصائمين، وكثير من العائلات تفضل وجودها بشكل يومي على مائدة الإفطار.

على الرغم من دخول بعض الحلويات إلى السوق الفلسطيني، والتي لاقت رواجاً بين المواطنين من جمال شكلها، لكن طعمها لم يرق للطعم الأصلي لكثير من الحلويات، التي مازالت محافظة على رونقها وحب الناس لها.

من تلك الحلويات الفلسطينية التي عرفت الأجيال مثل "الفستقية، والسسمية، والدروبسات، والكعبان، واللوزية، والسد العالي، والحلوم بالمكسرات، والحلوم بالمستكة، وجوز الهند، وغيرها من الحلويات التي لاقت شهرة واسعة امتدت من جيل إلى جيل.

الأكل كمقاومة :

يحاول المحتل الإسرائيلي أن ينتزع ملكية الشعب الفلسطيني من أرضه وتاريخه وثقافته، حيث انتقل الصراع بين الشعب الفلسطيني والمحتل الإسرائيلي في أكثر من مناسبة من ساحة النزاع السياسي إلى مائدة المطبخ، فقد حاولت دولة الاحتلال أن تسد فراغها وفقرها الثقافي بسرقة العديد من المكونات الثقافية الفلسطينية ومنها الأطباق الشعبية التي سوقتها على أنها منتجات إسرائيلية. ولكن كل هذه الأكلات بمدلولاتها تعيد المرء إلى تراث الماضي وإلى الحكاية الفلسطينية التي لم تنته وإلى القول القديم "باقون ما بقي الزعتر والزيتون"

نص ختامي:

على هذه الأرض ما يستحق الحياة، ولأجل فلسطين سنظل ننقل إلى العالم سحر وجمال الأكلات التراثية، آمليين أن نساهم في توثيق رائحة خيرات الأرض وأطباق الجدات .

Gastronationalism مصطلح

استخدام الغذاء كوسيلة لتعزيز القومية والهوية الوطنية وهو عبارة عن تشريعات تحاول ربط الغذاء بالحقوق الوطنية، غير الاحتفاظ بالتراث والثقافة فإن الأمر له أبعاد اقتصادية، إذ إن إثبات هوية طبق ما أنه ملك لدولة معينة يعني الكثير من العوائد المادية الضخمة من انتشاره في داخل وخارج البلاد.

4. تصميم البوسترات

قام فريق العمل برسم العديد من الاسكتشات الأولية التي تحتوي على العديد من الأفكار التي لها رمزية خاصة بالفيلم، تضمنت بوسترات تشويقية وأخرى فنيّة ترويجية.



5. تصميم الشعار

قام فريق العمل برسم عدة شعارات لكي تتناسب مع فكرة الفيلم, منها شعارات نصية وأخرى رمزية وأخرى تجمع بينهما, وتم الاتفاق على شعار لكي يتم استخدامه في التصميم الثابتة الأخرى.



فلسفة الشعار :

يتكون الشعار من عدة عناصر مترابكة حيث نستطيع أن نرى بوضوح ساندويش الفلافل يتوسط الشعار, فوقه كلمة فلسطين بخط ذو سماكة مناسبة, بالإضافة الى وجود تشكيل خطي لطبق وشوكة وسكينة على أطرافه, ونكمل تشكيل اسم الفيلم على انحناء الطبق, ليشكل لوجو مختلط يحتوي على نص ورمز معاً, بتكوين دائري بسيط.

قمنا باستخدام رغيف الفلافل كعنصر للسيادة ووضع كلمة فلسطين فوقه لإثبات هويته العربية الأصلية, والتي يحاول المحتل سرقتها ووضع أعلامه عليها ومحاولة خلق رمزية زائفة لها.

شعارات إضافية:



6. تصميم بطاقة الدعوة

قام فريق العمل بتصميم بطاقة دعوة تحمل هوية الفيلم وهي بسيطة ومعبرة بالألوان والخطوط والرموز المستخدمة في تصميمها.



7. تصميم رول أب



8. تصميم بطاقات



9. شرح مفصل للأماكن والأزمنة

تعمدنا أن نصور الفيلم في البلدة القديمة في الخليل وقمنا بزيارة محلات قديمة لها تاريخ طويل في صناعة أشهر الأكلات الشعبية ومقابلة الناس وجعلهم يتحدثون عن أكلات من الماضي وبعض طقوس اعدادها وتناولها ، أيضاً قمنا باستغلال التصوير في شهر رمضان المبارك وقمنا أيضاً بنقل أجواء البلدة والحركة فيها خاصة في الشهر الكريم وتغطية المأكولات التي تشتهر في هذا الشهر محاولين نقل سحر وجمال الأكلات التراثية آملين أن نساهم في توثيق رائحة خيرات الأرض وأطباق الجدات .

10. الأدوات والبرامج المستخدمة ودور كل منها في تنفيذ عناصر

المشروع

حيث أن المشروع عبارة عن فيلم تصويري ويعتبر من مشاريع الوسائط المتعددة، إذ انه وبالإضافة الى اللقطات التصويرية فانه يحتوي على تصاميم ثابتة ومؤثرات صوتية لذلك سنحتاج الى عدة برامج متخصصة، للتأكد من انجازه بالشكل الصحيح، فيما يلي البرامج المستخدمة في عمل هذا الفيلم.

Adobe premiere CC

برنامج المونتاج المعتمد في المشروع، ويتم باستخدامه تجميع المقاطع المصورة والإطارات ثنائية الأبعاد مع المقدمة والخاتمة المصدرة من برنامج الموسيقى التصويرية والمؤثرات الصوتية، وتصدير الفيلم النهائي

Adobe Aftereffect CC

البرنامج المتخصص في التعامل مع الفيديو، تم استخدامه في إضافة المؤثرات وصناعة مقدمة الفيلم ونهايته، بالإضافة لبعض اللقطات داخل الفيلم.

Adobe Audition CC

برنامج الصوتيات المعتمد في المشروع، سيتم استخدامه لإضافة المؤثرات الصوتية واصوات الشخصيات ومقاطع الموسيقى وكل ما يتعلق بالصوتيات في المشروع، ومن ثم تصديرها إلى برنامج المونتاج

Adobe Photoshop CC

برنامج معالجة الصور والرسومات النقطية، لهذا البرنامج دور كبير في تجهيز مخططات عناصر الفيلم (blueprint)) واستخدامه في رسم وتنسيق الملصق والخامات الخاصة بعناصر الفيلم، وتصميم بوستر الفيلم والتصاميم الطباعة

adobe illustrator CC

هو البرنامج المعتمد لإنشاء الرسومات الرقمية، تم استخدام هذا البرنامج لرسم الإشكال التوضيحية وتم استخدام هذا البرنامج لرسم الشخصيات والبيئات ثنائية الأبعاد

الوحدة الخامسة: التطبيق والفحص

1. الأشخاص والأماكن

2. مرحلة التطبيق

3. فحص المشروع

4. إرشادات لتشغيل المشروع

1. الأشخاص والأماكن

قمنا بعمل مقابلة مع رئيس نقابة السياحة في مدينة الخليل

بدر التميمي, وهو شخص يبلغ من العمر 69 عاماً. له محل لبيع التحف التراثية في البلدة القديمة في مدينة الخليل.



الأماكن:

البلدة القديمة في مدينة الخليل

وسط مدينة الخليل



2. مرحلة التطبيق

تم انجاز المشروع حسب الجدول الزمني وتقسيمه على فترات متوازية:

التصوير

لقد تم تقسيم التصوير إلى قسمين:

تصوير الفيلم (المشاهد)

1. تجهيز معدات التصوير والأدوات المستخدمة مثل: الكاميرات، العدسات، الستاندات والإضاءات،

الميكروفونات، بطاريات احتياطية بالإضافة لأدوات أخرى.

2. إعداد مكان التصوير للمشهد المناسب من حيث الديكور ومكان أخذ اللقطة.

3. توزيع الإضاءات من قبل مسؤول الإضاءة في فريق العمل وفحصها إذا كانت مناسبة بالنسبة إعدادات الكاميرا.

4. بدء التصوير وتسجيل الصوت بعد أخذ أمر البدء من قبل المخرج في فريق مراجعة اللقطة المأخوذة ودراسة زاويتها والإضاءة وحركة الممثلين مع مقارنتها بالواح القصص.

تجهيز الأصوات

تم تسجيل نص التعليق الصوتي من قبل محمود طناني, والذي قام بتسجيله في استديو لتسجيل الصوت.

مونتاج المشاهد:

1. تم تجميع اللقطات المناسبة من مرحلة التصوير باستخدام برنامج

Adobe After Effect و Adobe Premiere.

2. تعديل الألوان والإضاءات على برنامج Adobe Premiere.

3. تعديل الأصوات على برنامج Adobe audition

3. الفحص والتدقيق

تم عرض المشروع ومشاهدته وفحصه من قبل فريق العمل الذي اختص بإنتاجه للتأكد من عدم فقدانه لأي عنصر هام أو مشهد وعرضه على الفئة المستهدفة للتأكد.

التصاميم الثابتة

حيث تم إنشاؤها باستخدام برامج التصميم الثابت

Adobe Illustrator, Adobe Photoshop



كنافة نابلسية



باقون ما بقي الزعتر
والزيتون

الترويج للمشروع

تم عمل صفحة خاصة بالمشروع على مواقع التواصل الاجتماعي (فيسبوك وانستجرام).
وتم نشر منشورات تشويقية عليها, بالإضافة إلى أنها تحمل هوية المشروع.

فحص المشروع

عندما بدء الفريق بالعمل على المشروع وتنفيذ مراحله بمختلف أنواعها بدأوا بعملية الفحص بشكل دوري وعملوا

على مواجهة التحديات التي واجهتهم ووجدوا الحلول لإنتاج العمل بأسرع وأفضل صورة ممكنة وكانت كالتالي:

الاختبار قبل تطوير المشروع

- في البداية كان لا بد لنا من الاطلاع على العديد من المشاريع والأفكار الأخرى التي كانت قريبة من المشروع والذي تم العمل عليها حتى تم التوصل لفكرة المشروع النهائية.
- بعد أن تم الاتفاق على الفكرة بين أفراد الفريق، تم طرحها على مشرف المشروع للحصول على موافقته، ثم البدء ببلورة الفكرة وتقسيمها إلى ثلاث اجزاء (الفيلم، اللوحة الرمزية، كتاب جفرا (بما يخدم أهداف المشروع التي تم تحديدها مسبقا).
- متابعة المشرف بشكل دوري لأخذ ملاحظاته بعين الاعتبار.

الاختبار أثناء تطوير المشروع

- المتابعة المستمرة مع المشرف على المشروع من أجل التأكد من صحة سير الخطة الموضوعة للمشروع
من خلال اطلاعه على كل المستجدات في المشروع، وأخذ النصائح والتعديلات المطلوبة على المشروع.
- أخذ رأي المدرسين بعين الاعتبار والسير على توجيهاتهم البناءة التي تساعد في تجنب الأخطاء.

الاختبار النهائي للمشروع

- الفحص المستمر وعرض ما كان يتم إنجازه من المشروع على الأشخاص المحيطين مثل العائلة، والأصدقاء، والأساتذة، من أجل جمع الملاحظات وتعديل ما هو الزم.
- قمنا بفحص الفيديو النهائي، ومراجعة لقطاته من حيث الأنسب والأهم، وتناسق الصوت مع الفيديو.
- فحص النتائج ومدى تلاؤمها مع النتائج المطلوبة.
- فحص اللوحة وعرضها على الأساتذة وبعض الفنانين التشكيليين الفلسطينيين.

4. إرشادات تشغيل المشروع

في هذا المشروع يوجد العديد من الإرشادات وذلك لمشاهدة الملفات النهائية والتعرف عليها حيث تشمل هذه الإرشادات ما يلي:

1. تعمل ملفات التصميم المطبوعة (الثابتة) التي تم إنتاجها في هذا المشروع على أنظمة التشغيل

(Mac and Windows) وذلك عن طريق عرض صور التصميم المطبوعة عن

طريق برامج عرض الصور.

3. يتم تشغيل المشروع ع من خلال USB (فلاشه) عن طريق جهاز الحاسوب.

4. لتشغيل الفيلم بالشكل الصحيح يجب أن يتوفر على الحاسوب أو الجهاز الذكي أو مشغل

الوسائط برنامج يدعم صيغة (AVI) أو (MP4) وسماعات

(Stereo) .

الوحدة السادسة: النتائج والتوصيات

1. الانطباع ونصائح حول المشروع

2. توصيات مستقبلية.

3. نتائج حققها المشروع.

1. الانطباع ونصائح حول المشروع

بعد انجاز المشروع تم التوصل إلى عدة نصائح للمقبلين على مثل هذه الأفلام:

1. اختيار سيناريو ذو مدة قصير وذلك لأن الأفلام الطويلة لمثل هذه المشاريع قد تسبب الملل للمشاهدين.
2. اختيار فكرة قوية وجديدة لم يتطرق إليها أحد سابقا. وضع جدول زمني دقيق والالتزام به.
3. تعيين قائد الفريق المناسب ليقوم بمتابعة وتحديد المهام والأوقات بما يتناسب مع أعضاء الفريق الآخرين، وكي لا يحدث أي مشاكل فيما بينهم.
4. تقسيم المهام بين أعضاء الفريق بما يتناسب معهم ومع خبراتهم وقدراتهم الفنية.
5. استشارة أهل الخبرة في كل مجال يتم التطرق إليه سواء في المجال الفني أو العلمي استغلال الوقت وعدم الاعتماد على وجود وقت كافي لتنفيذ المشروع من بداية الفصل الدراسي فكلما زاد التعديل على العمل كلما زاد اتقانه.
6. عمل نسخ إضافية من كل جزء يتم إنجازه بالمشروع لتجنب أي عطل أو مشاكل في عملية الإنتاج النهائية.

2. توصيات مستقبلية

1. إعطاء مساق برنامج Adobe After Effect بشكل منفرد والاهتمام به بشكل كبير، ويفضل أن يكون من قبل أشخاص ذوي خبرة عالية، لدينا في فلسطين أشخاص ذوي خبرة في هذا المجال ويعملون مع شركات عالمية مثل مارفل.
2. تزويد طلبة مشاريع التخرج بالمعدات المهمة لإخراج المشاريع بالشكل المطلوب مع إمكانية استخدامها خارج الجامعة.
3. إعطاء مساقات خاصة في الإخراج من قبل متخصصين في المجال ميدانياً.
4. إرجاع مساق مقدمة مشروع تخرج، لتجنب المشاكل بين الطلبة والمشرفين قبل الشروع في تنفيذ الفكرة في مساق مشروع التخرج.

3. نتائج حققها المشروع

1. استطاع الفيلم إيصال الفكرة الأساسية للفئة المستهدفة، استطعنا إيصال الفيلم لفئة أوسع من خلال نشره على مواقع التواصل الاجتماعي، أي من خلال نشر المنشورات على الصفحة الخاصة بالمشروع، وغيرها من الصفحات التي تحتوي على طلبة من الجامعة وخارجها.
2. تعرفنا نحن أعضاء الفريق على معلومات وحقائق فلسطينية لم نكن نعلمها مسبقاً ونرجو أن يتعرف عليها الجمهور بعد عرض المشروع.

الوحدة السابعة: المصادر والمراجع

المصادر والمراجع

• الإنترنت

- عنوان الموضوع : "الطعم والهوية" في أطباق الفلسطينية فداء

عنوان الموقع : Aljazeera.net

المؤلف: ميرفت صادق

الرابط: <https://cutt.us/qWGxH>

- عنوان الموضوع : "أخذوا أرضنا والآن طعامنا".. محاولات لتوثيق هوية المطبخ الفلسطيني

عنوان الموقع : نون بوست

المؤلف: نور علوان

الرابط: <https://cutt.us/OKa4v>

- عنوان الموضوع: أكلات فلسطينية بأسماء غريبة.. منها قد تسمع بها لأول مرة

عنوان الموقع: الإقتصادي | أخبار اقتصاد فلسطين

المؤلف: إيمان المالكي

الرابط: <https://cutt.us/PtARK>

- عنوان الموضوع: "فلسطين داري".. باب العبور إلى طعام الجدات

عنوان الموقع: وكالة سند للأنباء

المؤلف: آلاد المقيد

الرابط: <https://cutt.us/Oz5fK>

• عنوان الموضوع: The Soft Power of Palestinian Food

عنوان الموقع: This Week in Palestine

المؤلف: Fidaa Abu Hamdia

الرابط: <https://cutt.us/IO9uT>

• عنوان الموضوع: Palestinians share appetite for traditional food

عنوان الموقع: Reuters

المؤلف: Miriam Berger

الرابط: <https://cutt.us/kP5AO>

تم بحمد الله