

Разбиране на текст



Разбиране на текст чрез идентифициране на последователността от описани събития



ЦЕЛ: Развиване на умения за разбиране на текст чрез обучение за маркиране на ключови думи, които помагат да се идентифицира последователността от описани събития (действия).



ИНСТРУМЕНТИ: Отпечатани PDF работни листове, инструмент за писане по избор, специални инструменти.



ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ЗАДАЧАТА

На ученика се предоставят разпечатани работни листове. Задачата се обяснява на ученика и се напомня, че може да използва специални инструменти (линийка за четене, връх за четене) и да помоли другите за помощ.

Ученикът е помолен да:

- Прочете заглавието на текста и да разкаже какво знае по темата;
- Прочете текста и да маркира ключовите думи за всеки параграф;
- Прочете твърденията, дадени под текста;
- Номерираща изреченията в последователен ред (кое събитие следва кое);
- Прочете твърденията последователно още веднъж според тяхната номерация и провери дали последователността е определена правилно (използвайте листа за отговори).



ДОПЪЛНИТЕЛНИ ИДЕИ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ЗАДАЧИТЕ

След като изпълни задачата, ученикът може да бъде помолен да направи списък за пазаруване с всички елементи, необходими за приготвяне на ястието в предоставената рецепта (вижте приложението).

Разбиране на текст



Разбиране на текст чрез идентифициране на последователността от описани събития

ЗАДАЧИ

1. Прочетете заглавието и кажете какво знаете по темата.
2. Прочетете текста и отбележете ключовите думи.
3. Прочетете твърденията под текста. Номерируйте твърденията в последователен ред (1, 2, 3, ...).
4. Прочетете твърденията според тяхното номериране и помислете дали твърденията определено са номерирани в правилния ред.
5. Проверете дали задачата е изпълнена правилно, като използвате листа за отговори.

БЛОК-СХЕМА НА ЗАДАЧАТА

Отбележете завършените задачи



1.		☐
2.		☐
3.		☐
4.	1 ² 3	☐
5.		☐
6.		☐

Разбиране на текст



Разбиране на текст чрез идентифициране на последователността от описани събития

Име: _____

Клас: _____

Лазаня

Има много рецепти за лазаня, но този път ще направим лазаня с извара, спанак и сирене. Не е трудно да се направи лазаня. Най-важното е да направите всичко в правилния ред. Приготвянето на една лазаня отнема около час.

Като начало обелете лука и го запържете в олиото, докато омекне. След това пресовайте и добавете 3 скилидки чесън и запържете още 1 минута. След това добавете 250 грама спанак и задушете всичко заедно. Свалете зеленчуците от котлона и ги оставете да изстинат. Докато зеленчуците изстиват, настържете 180 грама любимо сирене. Смесете охладените зеленчуци с 550 грама извара и половината от настъргания кашкавал. Добавете две яйца и някои от любимите ви билки, черен пипер и сол на вкус и разбъркайте добре.

За соса разтопете 30 грама масло в малка тенджера, добавете 40 грама брашно и оставете на котлона при бъркане за 1-2 минути. Сваля се от котлона и при непрекъснато бъркане се добавят 500 мл мляко. След това тенджерата със соса се слага отново на котлона и се загрева при бъркане, докато сосът стане гъст. За печене използвайте тавичка с размери 20 см x 30 см. Намаслете съда и намажете с тънък слой сос. Върху него наредете първия слой кори за лазаня, намажете ги със сос, а отгоре наредете половината от сместа с извара. След това наредете втория слой кори за лазаня и т.н. Отгоре сложете останалия слой кори за лазаня и го намажете със соса. Покрийте съда отгоре с фолио и запечатайте краищата. Печете лазанята във фурната на 180°C за 30 минути. След това отстранете фолиото и отгоре поръсете останалото настъргано сирене. Увеличете температурата до 220°C и гответе още 15 минути.

След като лазанята е готова, оставете я да се охлади и втвърди за 15 минути и след това опитайте.



Разбиране на текст



Разбиране на текст чрез идентифициране на последователността от описани събития

Име: _____

Клас: _____

Смес от извара

Последователен N	Изявление
	Смесете запържените зеленчуци с извара.
	Запържете лука, добавете скилидките чесън и спанака.
	Добавете половината от настърганото сирене и яйцата в сместа и разбъркайте малко сол, черен пипер и някои от любимите ви билки.
	Настържете любимото си сирене.

Сос

Последователен N	Изявление
	Сосът се връща на котлона и се оставя на огъня при бъркане, докато сместа се сгъсти.
	Добавете брашното в разтопеното масло.
	Бавно се налива млякото, като се разбърква непрекъснато.



Разбиране на текст



Разбиране на текст чрез идентифициране на последователността от описани събития

Име: _____

Клас: _____

Нареждане на лазанята

Последователен N	Изявление
	Намажете съда с олио и намажете с тънък слой сос.
	Намажете корите за лазаня със соса и ги покрийте с половината от сместа с извара.
	Поставете втория слой кори за лазаня и намажете с останалия сос.
	Поставете един слой кори за лазаня.

Готвене

Последователен N	Изявление
	Махнете фолиото.
	Покрийте всичко с фолио.
	Печете във фурната на 180°C за 30 минути.
	Отгоре поръсете останалото настъргано сирене и загрейте до 220° C. Печете още 15 минути.
	Оставете да се охлади за 15 минути и след това е готово.



Разбиране на текст



Разбиране на текст чрез идентифициране на последователността от описани събития

Име: _____

Клас: _____

Смес от извара

Последователен N	Изявление
3.	Смесете запържените зеленчуци с извара.
1.	Запържете лука, добавете скилидките чесън и спанака.
4.	Добавете половината от настърганото сирене и яйцата в сместа и разбъркайте малко сол, черен пипер и някои от любимите ви билки.
2.	Настържете любимото си сирене.

Сос

Последователен N	Изявление
3.	Сосът се връща на котлона и се оставя на огъня при бъркане, докато сместа се сгъсти.
1.	Добавете брашното в разтопеното масло
2.	Бавно се налива млякото, като се разбърква непрекъснато..



Разбиране на текст



Разбиране на текст чрез идентифициране на последователността от описани събития

Име: _____

Клас: _____

Нареждане на лазанята

Последователен N	Изявление
1.	Намажете съда с олио и намажете с тънък слой сос
3.	Намажете корите за лазаня със соса и ги покрийте с половината от сместа с извара.
4.	Поставете втория слой кори за лазаня и намажете с останалия сос.
2.	Поставете един слой кори за лазаня

Готвене

Последователен N	Изявление
3.	Махнете фолиото.
1.	Покрийте всичко с фолио.
2.	Печете във фурната на 180°C за 30 минути.
4.	Отгоре поръсете останалото настъргано сирене и загрейте до 220° C. Печете още 15 минути.
5.	Оставете да се охлади за 15 минути и след това е готово.



Разбиране на текст



Разбиране на текст чрез идентифициране на
последователността от описани събития

Име: _____

Клас: _____

Приложение

СПИСЪК С ПОКУПКИ

За лазанята:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____

За соса:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

