**עבודת השתלמות- עברית שפה שנייה**

מגישות: **חנה מואטי וראנייה לאלא**

תאריך: 28/03/24

שיעור 1: צפייה בסרטון המתכון

(טקסט מפעיל)

**הגדרה מהו טקסט מפעיל:** טקסט מפעיל נקרא גם "טקסט , "הפעלה " טקסט , "שימושי "טקסט . "מדריך טקסט מפעיל הוא טקסט המכיל הוראות או הנחיות כדי להדריך את הקוראים כיצד לעשות פעולות שונות , כגון : להפעיל מכשיר , להשתמש במוצר כלשהו , להכין תבשיל , לשחק במשחק , להגיע למקום מסוים , וכדומה .

**היכן יש טקסט מפעיל** ? - הוראות והנחיות נמצאות בספרי לימוד , בספרי בישול , באינטרנט ( הוראות הצטרפות , ( בשלטי חוצות ובשלטים המוצבים במוסדות ציבור , על לוחות מודעות ובכלי תחבורה ציבורית , על אריזות שונות ( מכשירים , תרופות , משחקים , מוצרי מזון והלבשה , ( בעלונים הנלווים למוצרים רבים ועוד ועוד.. .

**כדי להביע את ההוראות נהוג להשתמש:**

3–**ב צורות לשוניות** : קלפו , הרתיחו - ציווי יש לקלף , צריך להרתיח - מילה מודאלית ( צריך , כדאי , אסור ) + שם הפועל מקלפים , מרתיחים - הווה רבים

* **מצורף מצגת הקניית ידע לתלמידים**
* **מצורף משחק דיגיטלי בנושא השיעור https://wordwall.net/he/resource/6477842/%D7%98%D7%A7%D7%A1%D7%98-%D7%9E%D7%A4%D7%A2%D7%99%D7%9C**

****

**זמן השיעור: 45 דקות**

**מטרות השיעור:**

* הקניית אוצר מילים על נושא המתכון
* האזנה
* הבעה בכתב
* הבעה בעל פה

**חשיפה לאוצר מילים:**

1.פותחים את השיעור ושואלים " מה זה מתכון"? התנחים את המילה.

2.שואלים לתלמידים אילו מילים (שמות עצם ופעלים בנפרד) הם מכירים שקשורות למתכון ומורה רושמת אותם על הלוח.

3. התלמידים כותבים 10 משפטים בעזרת המילים.

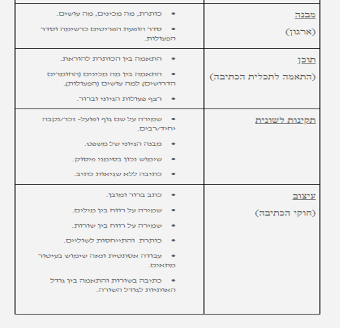
**צפייה בסרטון:**

4.מחלקים לתלמידים דף שאלות על הסרטון "מתכון לקציצות עם ירקות" קוראים את השאלות ביחד לפני צפיית הסרטון. התלמידים צופים בסרטון [](https://www.youtube.com/embed/FHK68bXuaeA?feature=oembed) "מתכון לקציצות עם ירקות" ועונים על השאלות. צופים שוב אם מרגישים צורך אצל התלמידים. (דף שאלות מצורף).

5. לפתוח דיון על הסרטון: האם הסרטון נתן לצופים חשק להכין את המנה? נמקו.

ביקורת הסרטון: לסכם עם התלמידים את הנקודות החשובות שצריך לשים לב עליהן בזמן ערכת סרטון למתכון.

נקודות חשובות: **מחוון לכתיבת טקסט מפעיל**



* להציג את עצמכם בתחילת הסרטון. משפט פתחה ומשפט סיום.
* סרטון לא ארוך מדי / אפשר להגביר את המהירות כשאין קול בסרטון.
* קול ברור ללא רעשים ברקע.
* להראות את המוצרים בסרטון.
* לסדר ולארגן את המוצרים על שולחן במקום נקי ונעים.
* סרטון הסטטי יפה מושך ומעניין לצפייה.
* כתוביות גדולות וברורות בעברית
* לכתוב את כמות המוצרים על הסרטון
* לצלם מקרוב כדי שיראו טוב.
* לשים לב לרקע הסרטון
* לשים תאורה נכונה
* הבעה וכתיבה תקינות
* לשים לב לסיום הסרטון

שם התלמיד:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**דף שאלות בזמן צפייה**

**המתכון: קציצות עם תפוחי אדם ברוטב אדום**

1. שאלות הבנת הסרטון:

* עם מה אפשר להגיש את המנה הזאת?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* למה צריך להירשם לערוץ שלה? כדי \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. מה דעתכם על הסרטון?

משעמם – מעניין – מושקע – פשוט. למה?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. איך אפשר לשפר את הסרטון? מה הייתם משנים בו? ומה הייתם שומרים?

הייתי משנה \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

הייתי שומר/ת\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. תרשמו 5 מילים שרכשתם בעזרת הסרטון ותתרגמו אותן בשפה שלכם.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_=\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_=\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_=\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_=\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_=\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. מה מזכיר לכם את האוכל הזה?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. למי הייתם מכינים אוכל כזה ? ולמה?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. האם הסרטון נתן לך חשק להכין את המנה הזאת? הסביר/י מה הגורמים מהסרטון?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. האם היית רוצה להכין סרטון על מתכון שאת/ה מחבב/ת? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

איזה מתכון?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

שם התלמיד:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**דף שאלות בזמן צפייה**

**המתכון: קציצות עם תפוחי אדם ברוטב אדום**

תשובות

1. שאלות הבנת הסרטון:

* עם מה אפשר להגיש את המנה הזאת? פסטה ואורז
* למה צריך להירשם לערוץ שלה? כדי לדעת שהיא העלה את הסרטונים החדשים שלה לערוץ.

1. מה דעתכם על הסרטון?

משעמם – מעניין – מושקע – פשוט. למה?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. איך אפשר לשפר את הסרטון? מה הייתם משנים בו? ומה הייתם שומרים?

הייתי משנה \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

הייתי שומר/ת\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. תרשמו 5 מילים שרכשתם בעזרת הסרטון ותתרגמו אותן בשפה שלכם.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_=\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_=\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_=\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_=\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_=\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. מה מזכיר לכם את האוכל הזה?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. למי הייתם מכינים אוכל כזה ? ולמה?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. האם הסרטון נתן לך חשק להכין את המנה הזאת? הסביר/י מה הגורמים מהסרטון?

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. האם היית רוצה להכין סרטון על מתכון שאת/ה מחבב/ת? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

איזה מתכון?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**שיעור 2: המתכון בכתיבה**

זמן השיעור: 1:30

מטרות השיעור:

* הקנייה אוצר מילים
* חזרה על שם המספר בזכר ובנקבה
* משפט סתמי וציווי
* האזנה
* הבעה בעל פה

מחלקים את דף המתכון של הקציצות שהתלמידים צופו בו בשיעור הקודם (דף מצורף).

עבודה בקבוצות ( 4/ 5 תלמידים) :

* התלמידים קוראים את המתכון וכותבים את שמות המספר במילים. מחפשים את המילים החדשות אם צריך. (הבנת הנקרא).
* התלמידים מדגישים בצהוב את הפעלים במשפט סתמי ובכחול את שמות הפועל
* מכינים הצגה על המתכון: תלמיד אחד אומר את הוראות המתכון ושאר התלמידים צריכים לחקות עם תנועות יד בלי לדבר.

דוגמה: תלמיד אחד אומר: "קחו קערה שימו חצי קילו בשר בקערה." והתלמידים האחרים מבצעים את הפעולות בפנטומימה. המטרה היא ללמוד את האוצר מילים.

* התלמידים כותבים את ההוראות המתכון ומשנים את כל הפעלים בציווי.
* שיעור חזרה על הציווי. לתת לתלמידים תרגילים על הציווי.

בוחן: אפשר לתת בוחן על המתכון (מצורף בזה)

**המתכון**

1. כתבו את שמות המספר במילים.
2. תרגמו את המילים החדשות וכתבו את התרגום במחברת.
3. הדגישו בצבע צהוב את הפעלים במשפט סתמי ובצבע כחול את שמות הפועל.
4. להכין הצגה

**המתכון הכי מטורף של קציצות עם תפוחי אדמה שתכינו! אתם הולכים ללקק את הצלחת!🤩🤩**

המתכון המלא:

מצרכים לתערובת הקציצות:

* 1/2 \_\_ \_\_\_\_\_\_קילו בשר בקר טחון
* 1/4\_\_ \_\_\_\_\_\_ צרור פטרוזיליה קצוצה קטן
* בצל 1 \_\_ \_\_\_בינוני מגורד דק.
* 2 \_\_ \_\_\_\_\_כפות פירורי לחם
* כף 1\_\_\_ \_\_\_רסק עגבניות
* 2 \_\_\_\_ כפות שמן קנולה
* כפית אחת 1/4ו\_\_\_\_\_ \_ מלח
* 1/4\_\_ כפית פלפל שחור
* 1/4.1כפית פפריקה מתוקה
* 1/4\_\_\_\_ \_\_\_ כפית כמון

מכינים את הקציצות:

1.שמים את כל המצרכים אחד אחרי השני בקערה לפי הסדר.

2. מערבבים היטב את כל המצרכים לתערובת אחידה.

3. מטגנים את הקציצות מ2\_שני\_\_\_\_הצדדים במחבת גדולה עם 4 \_\_ארבע\_\_\_\_\_\_כפות שמן.

3. מעבירים לצלחת.

**מצרכים לרוטב:**

* בצל 1 \_\_\_\_\_\_
* 3 \_\_\_\_\_\_\_\_ כפות רסק עגבניות
* כוס 1\_\_\_\_\_\_\_ מים רותחים
* כפית \_\_\_\_\_\_\_מלח .
* טיפה פלפל שחור .
* כפית \_\_\_\_\_פפריקה מתוקה.
* פחות מרבע כפית של שום (או במקום 2 \_\_\_\_\_\_שיני שום קצוצות )

**מכינים את הרוטב:**

1 .חותכים בצל לפרוסות ומטגנים ב 3 \_\_\_\_\_כפות שמן.

2. להוסיף 3 \_\_\_\_\_\_כפות רסק עגבניות - לערבב

3. להוסיף1 כוס מים .

4. לתבל עם המחל פלפל פפריקה ושום

5. מערבבים ושמים עוד כוס של מים רותחים.

6. על להבה גבוהה מבשלים 10 \_\_\_\_\_\_דקות עד שהרוטב מבעבע.

7. מניחים את הקציצות ברוטב המבעבע ולהוסיף 3 \_\_\_\_\_\_\_או כמה תפוחי אדמה שרוצים ( קלופים חתוכים לפלחים)

8**.** שמים מים רותחים ומכסים את תפוחי האדמה.

9. לערבב טיפה את הסיר.

10.מכסים את הסיר – להנמיך את האש – לבשל במשך שעה או עד שתפוחי האדמה רכים.

11. להגיש חם.

תהנו ! בתיאבון!!! 🤩🤩

מתכון של מלי מאירו

**שם התלמיד:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**בוחן**

1. **השלימו את המילים ושמות מספר החסרות של המתכון.**

**המתכון המלא:**

**מצרכים לתערובת הקציצות:**

* 1/2 \_\_\_\_\_\_\_\_קילו \_\_\_\_\_\_\_\_\_ טחון
* 1/4\_\_\_\_\_\_\_\_ צרור פטרוזיליה \_\_\_\_\_\_\_\_\_ קטן
* בצל 1 \_\_\_\_\_בינוני \_\_\_\_\_\_\_\_\_דק.
* 2 \_\_\_\_\_\_\_כפות \_\_\_\_\_\_\_ לחם
* כף 1\_\_\_\_\_\_רסק \_\_\_\_\_\_\_\_
* 2 \_\_\_\_\_\_\_\_כפות \_\_\_\_\_\_\_\_ קנולה
* כפית אחת 1/4ו\_\_\_\_\_\_ מלח
* 1/4\_\_\_\_\_ כפית \_\_\_\_\_\_\_שחור
* כפית ורבע פפריקה \_\_\_\_\_\_\_\_\_
* 1/4\_\_\_\_\_\_\_\_ כפית \_\_\_\_\_\_\_\_

1. **כתבו את הפעלים בציווי:**

**מכינים את הקציצות**:

1.שמים \_\_\_שימו\_\_\_\_את כל המצרכים אחד אחרי השני בקערה לפי הסדר.

2. מערבבים \_\_\_ערבבו\_\_\_\_\_היטב את כל המצרכים לתערובת אחידה.

3. מטגנים \_טגנו\_\_\_\_\_\_\_\_את הקציצות מ2 הצדדים במחבת גדולה עם 4 כפות שמן.

4. מעבירים\_\_\_העבירו\_\_\_\_\_ לצלחת.

**מצרכים לרוטב:**

* בצל 1 \_\_\_\_\_\_
* 3 \_\_\_\_\_\_\_\_ כפות רסק עגבניות
* כוס 1\_\_\_\_\_\_\_ מים \_\_\_\_\_\_\_\_\_
* כפית \_\_\_\_\_\_\_מלח .
* טיפה פלפל \_\_\_\_\_\_\_\_ .
* כפית \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ מתוקה.
* פחות מרבע כפית של שום (או במקום 2 \_\_\_\_\_\_שיני שום קצוצות )

מכינים את הרוטב:

1 .חותכים \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_בצל לפרוסות ומטגנים ב \_\_\_\_\_\_\_\_\_ב 3 כפות שמן.

2. להוסיף\_\_\_\_\_\_\_\_ 3 כפות רסק עגבניות – לערבב\_\_\_\_\_\_\_

3. להוסיף\_\_\_\_\_\_\_\_\_1 כוס מים .

4. לתבל \_\_\_\_\_\_\_\_עם המחל פלפל פפריקה ושום

5. מערבבים\_\_\_\_\_\_\_ ושמים\_\_\_\_\_\_\_\_\_ עוד כוס של מים רותחים.

6. על להבה גבוהה מבשלים\_\_\_\_\_\_\_ 10 דקות עד שהרוטב מבעבע.

7. מניחים\_\_\_\_\_\_\_\_ את הקציצות ברוטב המבעבע ולהוסיף 3 או כמה תפוחי אדמה שרוצים ( קלופים חתוכים לפלחים)

8**.** שמים מים רותחים ומכסים את תפוחי האדמה.

9. לערבב טיפה את הסיר.

10.מכסים \_\_\_\_\_\_\_\_\_את הסיר – להנמיך \_\_\_\_\_\_\_\_\_את האש – לבשל \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_במשך שעה או עד שתפוחי האדמה רכים.

11. להגיש\_\_\_\_\_\_\_\_\_ חם.

תהנו ! בתאבון!!! 🤩🤩

מתכון של מלי מאירוב

**שיעור 3: תוצר סופי: המתכון האישי והסרטון**

זמן השיעור: 1:30

מטרות השיעור:

* הבנת הנקרא
* חזרהעל הציווי
* הבעה בעל פה

1. מתכון אישי:

התלמידים מחפשים באינטרנט מתכון שהם אוהבים. להסביר להם מראש את המטרה: לערוך סרטון על המתכון ולהציג אותו מול הכיתה.

* עבודה בזוגות.
* במתכון צריך להיות לפחות 10 מרכיבים.
* כתבו את ההוראות בציווי.
* להבין את המילים ולהכיר את הרכיבים ואת ההוראות בעל פה.

1. ערכת סרטון:

* לפי ההוראות שלמדנו בשיעור הראשון.
* להגדיר תפקיד לכל תלמיד: תלמיד אחד מציג את המרכיבים והשני מציג את ההוראות. (כל תלמיד חייב לדבר בסרטון)

1. **הצגת התוצר הסופי מול הכיתה:**

כל הכיתה צופה בכל הסרטונים .

אחרי כל סרטון התלמידים צריכים לרשום **נקודה לחוזקה** ונקודה **לשיפור** על הסרטון . לרשום שם של התלמידים שערכו את הסרטון ושם המתכון. הדף להגשה בסוף השיעור.

**סיכום של הצגת הסרטונים. מטרות**

**המטרה היא להפוך את הצפייה וביצוע משימה הסרטון מתהליך פסיבי לתהליך שבו רמת המעורבות של התלמיד גבוהה.**

לאפשר לתלמיד להבין ולנהל את הבחירה שלו.

לאפשר לתלמיד למידה מתוך עניין ורלוונטיות.

לקדם את יכולתו של הלמיד לבטא את עצמו בצורה מיטבית.

לתת לתלמיד תחושה מסוימת של ”שליטה” על החוויה שלו בבית הספר.

להעמיק את תחושת האחריות של התלמיד.

שינוי תהליכי למידה, ייצוג והבעה של תלמידים בטווח הארוך

על מנת להביא להעלמת החסמים.

לקדם את עקרונות הפרסונליזציה בלמידה.

לגייס ולעורר מוטיבציה.