



Czytanie: Przepis na naleśniki

instrukcja: składniki, kolejność kroków, liczby

opracowanie: **Mateusz Będkowski** · niekazmuliczyc.pl**KLUCZ NAUCZYCIELA**Grupa **A**Suma: **13 pkt**Czas: **20 min**

5 zadań · 13 punktów · 20 minut · bez słownika · pisz czytelnie · w zadaniach otwartych licz się poprawna forma i pisownia.

Zadanie 1. (0–5)**OTWARTE**

Przeczytaj tekst. Zaznacz, czy zdanie jest prawdziwe: wpisz TAK albo NIE.

NALEŚNIKI — przepis na 10 sztuk

Składniki: 2 szklanki mąki, 2 jajka, 1 szklanka mleka, 1 szklanka wody, szczypta soli, 2 łyżki oleju.

1. Do miski wsyp mąkę i sól. 2. Dodaj jajka, mleko i wodę, a potem miksuj, aż ciasto będzie gładkie i bez grudek. 3. Odstaw ciasto na 15 minut. 4. Rozgrzej patelnię i posmaruj ją olejem. 5. Wlej chochelkę ciasta i rozprowadź po całej patelni. 6. Smaż około minuty, aż brzegi zaczną odchodzić, potem przewróć naleśnik i smaż jeszcze pół minuty.

Uwaga: naleśniki smaży dorosły albo dziecko pod jego opieką — patelnia jest bardzo gorąca. Gotowe naleśniki podawaj z dżemem, twarogiem albo owocami.

1. Przepis jest na 10 naleśników. — _____
2. Naleśnik smaży się około minuty z jednej strony. — _____
3. Dziecko może smażyć samo, bez dorosłego. — _____
4. Naleśniki można podać z twarogiem. — _____
5. Do ciasta potrzebne są trzy jajka. — _____

Odpowiedź: 1. TAK; 2. TAK; 3. NIE; 4. TAK; 5. NIE

Rozwiązanie: W przepisie liczby są najważniejsze — sprawdzaj je w składnikach i w krokach.

Punktacja:

1. **1 pkt** — zdanie 1
2. **1 pkt** — zdanie 2
3. **1 pkt** — zdanie 3
4. **1 pkt** — zdanie 4
5. **1 pkt** — zdanie 5

Odpowiedz na pytania pełnym zdaniem.

1. Co robimy z ciastem po zmiksowaniu? → _____
2. Z czym można podać naleśniki? → _____
3. Po czym poznać, że naleśnik trzeba przewrócić? → _____

Odpowiedź: 1. Odstawiamy je na 15 minut.; 2. Z dżemem, twarogiem albo owocami.; 3. Brzegi zaczynają odchodzić od patelni.

Rozwiązanie: Odpowiadaj pełnym zdaniem, ale liczby przepisuj dokładnie.

Punktacja:

1. **1 pkt** — zdanie 1
2. **1 pkt** — zdanie 2
3. **1 pkt** — zdanie 3

Jakie ciasto ma być po miksowaniu?

- A.** rzadkie jak woda **B.** gładkie i bez grudek **C.** gęste i grudkowate **D.** słodkie i ciepłe

Odpowiedź: **B**

Rozwiązanie: Poprawna odpowiedź: gładkie i bez grudek.

Błędne odpowiedzi: pozostałe odpowiedzi są niezgodne z tekstem.

Punktacja: **1 pkt** — poprawna odpowiedź.

Wyszukaj w tekście i wypisz.

1. Trzy dodatki do naleśników: _____
2. Liczba jajek: _____
3. Czym smarujemy patelnię: _____

Odpowiedź: 1. dżem, twaróg, owoce; 2. 2 jajka; 3. olejem

Rozwiązanie: Szukaj w tekście dokładnie tych wyrazów, o które pyta polecenie; przepisz je bez zmian.

Punktacja:

1. **1 pkt** — zdanie 1
2. **1 pkt** — zdanie 2
3. **1 pkt** — zdanie 3

Odpowiedz w 3–4 zdaniach.

1. Jakie zasady bezpieczeństwa obowiązują w kuchni podczas smażenia? Napisz na podstawie tekstu i własnych doświadczeń.

Odpowiedź: 1. ocenia nauczyciel; np. smaży dorosły lub dziecko pod opieką, gorąca patelnia, ostrożnie z olejem

Rozwiązanie: Napisz pełnymi zdaniami. Zaczniij od odpowiedzi na pytanie, potem uzasadnij jednym przykładem z tekstu.

Punktacja:

1. **1 pkt** — wypowiedź 3–4 zdania (treść zgodna z tekstem, pełne zdania)

Zasady przyznawania punktów

- Zadania zamknięte: 1 pkt za poprawną odpowiedź; 0 pkt za błędną, za brak odpowiedzi albo za wskazanie więcej niż jednej odpowiedzi.
- Zadania otwarte i z lukami: punkty według kryteriów podanych przy zadaniu. Każdy poprawny sposób rozwiązania jest akceptowany, także inny niż w kluczu.
- Przy poprawnej metodzie i błędzie rachunkowym uczeń traci tylko punkt za wynik końcowy; sam wynik bez wymaganego zapisu obliczeń daje najwyżej punkt za odpowiedź, jeśli kryteria tak stanowią.

Proponowana skala ocen (13 pkt)

13–12 pkt: bardzo dobry · 11–10 pkt: dobry · 9–8 pkt: dostateczny · 7–6 pkt: dopuszczający · 5–0 pkt: niedostateczny

Progi orientacyjne: ok. 90% / 75% / 55% / 40%. Dostosuj je do wewnętrznych zasad oceniania.