

5

Modelong Banghay- Aralin sa Filipino



Banghay Aralin sa Filipino Baitang 5 Kuwarter 1:
Aralin 8_Linggo 8
TP 2023-2024

Ang kagamitang panturong ito ay eksklusibo sa mga gurong kalahok para sa paunang papapatupad o implementasyon ng MATATAG K - 10 na kurikulum sa taong panuruang 2023-2024. Layunin nitong mailahad ang nilalaman ng kurikulum, pamantayan, at mga kasanayang dapat malinang sa mga aralin. Anomang pagpapalathala, pamamahagi, pagmomodipika, at paggamit nang walang pahintulot ay mahigpit na ipinagbabawal at may karampatang legal na aksiyon.

Ang mga nahiram na nilalaman na kasama sa materyales na ito ay pag-aari ng mga may karapatang-sipi. Ginawa ang lahat upang malaman ang pinagmulan at makahingi ng permiso na magamit ang mga ito mula sa nagmamay-ari ng karapatang-sipi. Ang mga tagapaglathala at pangkat ng tagabuo ay walang anomang karapatan sa pagmamay-ari para sa mga ito.

Mga Tagabuo

Manunulat:

- Lilybeth C. Agno (Mariano Marcos State University)

Tagasuri:

- Mercy B. Abuloc (Philippine Normal University - Mindanao)

Mga Tagapamahala

Philippine Normal University Research
Center for Teacher Quality SiMMER
National Research Centre

Ang bawat pag-iingat ay ginawa upang masigurado ang katiyakan ng mga impormasyong nakapaloob sa materyales na ito. Para sa mga katanungan o fidbak, maaaring sumulat o tumawag sa Tanggapan ng Direktor ng Bureau of Learning Resources sa mga numero ng telepono (02) 8634-1072 and 8631-6922 o mag-email sa blr.od@deped.gov.ph.

MODELONG BANGHAY-ARALIN

FILIPINO, KUWARTER 1, BAITANG 5

I. NILALAMAN NG KURIKULUM, PAMANTAYAN, AT MGA KASANAYAN SA ARALIN	
A. Mga Pamantayang Pangnilalaman	Naipamamalas ng mag-aaral ang kahusayan sa pagpapalawak ng bokabolaryo (denotasyon, konotasyon, tono, at damdamin) na ginagamit sa pormal at di pormal na mga sitwasyon, lumalagong kaalaman sa mga estrukturang gramatikal, kritikal at lapat na pag-unawa sa tekstong naratibo (mito, epiko, kuwentong kababalaghan, tulang pambata) at tekstong impormatibo (pagsunod-sunod sa panuto, hakbang at proseso), at umuunlad na kasanayang produktibo sa pagbuo ng tekstong tumatalakay sa mga paksaing pangkomunidad at pambansa na may kaangkupang kultural (pasalita, pasulat, at biswal) na batay sa layunin, konteksto, at target na madla.
B. Mga Pamantayan sa Pagganap	Nagagamit ng mag-aaral ang pagkakaroon ng kahusayan sa wastong gramatika, kaangkupan ng salita/retorika, estilo, at estruktura sa paggawa ng tekstong nagsasalaysay ng mga mungkahing hakbang na gagawin bilang solusyon sa isang usaping pangkomunidad o pambansa.
C. Mga Kasanayan at Layuning Pampagkatuto	Mga Kasanayan sa Pagsasalita at Pagsusulat (Mga Kasanayang Produktibo) • Nagagamit ang angkop na diksiyon (kaangkupan ng salita/retorika at estilo) sa pagpapahayag ayon sa: a. layon (magsalaysay at maglahad); b. kahulugan; c. tagapakinig/tagapanood/mambabasa; d. konteksto; e. tono at damdamin; at f. pananaw ng tagapagsalita/manunulat (una at ikalawang panauhan) • Nagagamit ang mga bahagi ng pananalita sa pagpapahayag • Nagagamit ang pangkalahatang kayarian ng teksto sa pagbuo ng diskurso a. naglalahad (pagsusunod-sunod sa panuto, hakbang, at proseso) • Nakabubuo ng tekstong may mga panandang nag-uugnay ng mga ideya ayon sa layon, kahulugan, tagapakinig/mambabasa, at konteksto. a. naglalahad (pagsusunod-sunod sa panuto, hakbang, at proseso) • Nagagamit ang angkop na mga nakagawiang di-berbal na hudyat sa pagpapahayag a. pagtoonan ng tingin b. pandama o paghawak

D. Nilalaman	Pagtatayang Batay sa Pagganap (Performance-Based Assessment): Pagbuo ng Diskursong Impormatibo (Pagsusunod-sunod sa Panuto, Hakbang, Proseso)
E. Integrasyon	Pagmamalaki sa mga Pagkaing Pinoy

II. BATAYANG SANGGUNIAN SA PAGKATUTO

Bacani, Nina. (2021, November 4). *Napakasarap na adobong manok | Chicken adobo recipe* [Video]. YouTube.

<https://www.youtube.com/watch?v=GYN22LQ0SIM>

Curriculum Guide for the MATATAG Curriculum

DepEd (2012). *DepEd Order No. 73, s. 2012. Guidelines on the assessment and rating of learning Outcomes under the K to 12 Basic Education Curriculum*. Official Gazette of the Republic of the Philippines.

<https://www.officialgazette.gov.ph/downloads/2012/09sep/20120905-DepEd-DO-0073-BSA.pdf>

DepEd (2016). DepEd Order No 42, s. 2016. *Lesson preparation for the K to 12 Basic Education Program*.

https://www.deped.gov.ph/wp-content/uploads/2016/06/DO_s2016_042.pdf

Hammond, A. (2022, March 25). *Revisiting GRASPS: a model for project based learning — Aidan Hammond*. Aidan Hammond.

<http://surl.li/sllku>

Sanchez, F. S. (2014). *Lahi. Aklat sa wika at pagbasa*. Mission Publishing, Inc.

Lemi, L. M. (2011). *Gintong diwa 5*. Primebooks Publishing Corp.

III. MGA HAKBANG SA PAGTUTURO AT PAGKATUTO

MGA TALA sa GURO

A. Pagkuha ng
Dating
Kaalaman

UNANG ARAW

1. Maikling Balik-aral

Ipabuo ang Concept Map tungkol sa tekstong impormatibo.



2. Pagbibigay-Pidbak

Magbigay ng puna sa mga tugon ng mga mag-aaral sa mga gawaing-pantahanang nakasaad sa banghay-aralin na ito.

Magtanong ng mga halimbawa ng tekstong impormatibong alam ng mga mag-aaral

balita, panuto, hakbang, proseso

B. Paglalahad ng Layunin

1. Paglinang sa Kahalagahan ng Gawain

a. Tukuyin ang katawagan sa mga pagkaing nakalarawan. Gamiting pantulong ang binabanggit na katangian ng bawat isa.

Paboritong ihanda ng bawat Pilipino,
Sa lutong ng balat ay panalong-panalo,
Nakahain tuwing may salosalo,
Sa Cebu tiyak, ito'y matatagpuan mo.



Iba-iba ang palaman, tsokolate, ube't pandan,
Masarap kapag iyong sinubukan,
Bilog ang hugis at ubod ng nipis,
Handa ka na bang ito'y matikman?



Malapot na gata sa dahon ng gabi,
Totoong maanghang dahil sa dami ng sili,
Kapag inulam, ika'y mapaparami,
Sa sobrang sarap, wala kang masasabi.



Gawa sa sariwang gatas, puro at malinamnam,
Nakabalot sa makukulay na sapin,
Na pinag-ukulan ng panahon at ibayong pansin,
Sa lalawigan ng Bulacan, iyong tuklasin.



Mainit na sabaw, iyong higupin,
Dahil kaba mo'y kanyang papawiin,
Maamong tuka, wag sana sa 'yong tumingin,
Upang laman niya'y tiyak mong sulitin.



Ipakita lang ang larawan kapag hindi na maibigay ng mga mag-aaral ang tamang sagot.

Susing Sagot:

1. litson

<https://shorturl.at/HOOWZ>

2. piyaya

<https://shorturl.at/hstDP>

3. Bicol express/ginatang aba o gabi

<https://shorturl.at/acwW0>

4. pastilyas

<https://shorturl.at/kmMOR>

5. balot

<https://shorturl.at/jkvM0>

Ang mga paglalarawan sa mga pagkain at ang mga larawan ay maaaring makuha sa <https://rb.gy/sn7i09>

Mga gabay na tanong:

	1. Sa lahat ng pagkaing Pinoy, ano ang pinakapaborito mo? Sabihin ang ngalan ng luto at ilarawan ito. Ipaliwanag din kung bakit mo nagugustuhan ito. 2. Nagluluto ba kayo? Bakit kailangang maging maalam at marunong tayong maghanda ng mga pagkaing Pinoy? 2. Paglinang sa Talasalitaan Tala-Sapan. Bago matakam sa isang masarap na resiping Pinoy, alamin muna ang kahulugan ng ilang salitang ginagamit sa mga resipi at sa pagluluto. Sagutin ang mga tanong sa ikalawang hanay ng tsart. <table><tr><th>TALA: Salita’t Salin/Kahulugan</th><th>USAPAN: Talakayan</th></tr><tr><td><i>sauce</i> – sarsa</td><td>Nagugustuhan namin ang fishball nila dahil masarap ang inilalagay nilang <i>sauce</i>.</td></tr><tr><td><i>roasted</i> – prito, malutong</td><td>Kapag <i>roasted</i> ang pagkain, maaaring ito ay naihaw o naprito.</td></tr><tr><td><i>plating</i> – paglalagay sa plato</td><td>Di ba mas nagaganyak kang kumain kung maganda ang <i>plating</i> ng pagkain?</td></tr><tr><td><i>aroma</i> - amoy</td><td>Natatakam ka rin ba dahil sa <i>aroma</i> ng pagkain na halata kahit malayo ka rito?</td></tr><tr><td>opsiyunal na sangkap – maaaring hindi ilagay</td><td>Makapagluluto ka pa rin ba kung ang sangkap ay <i>opsiyunal</i></td></tr><tr><td>igisa – iluto sa konting mantika</td><td>Kung iprito mo, maraming mantika ang kailangan mo, subalit kung <i>igisa</i> mo ay konti lang.</td></tr><tr><td>dinikdik – tinadtad nang maliliit</td><td>Mas malalasaan ang sangkap kapag <i>dinikdik</i> ito.</td></tr></table>	TALA: Salita’t Salin/Kahulugan	USAPAN: Talakayan	<i>sauce</i> – sarsa	Nagugustuhan namin ang fishball nila dahil masarap ang inilalagay nilang <i>sauce</i> .	<i>roasted</i> – prito, malutong	Kapag <i>roasted</i> ang pagkain, maaaring ito ay naihaw o naprito.	<i>plating</i> – paglalagay sa plato	Di ba mas nagaganyak kang kumain kung maganda ang <i>plating</i> ng pagkain?	<i>aroma</i> - amoy	Natatakam ka rin ba dahil sa <i>aroma</i> ng pagkain na halata kahit malayo ka rito?	opsiyunal na sangkap – maaaring hindi ilagay	Makapagluluto ka pa rin ba kung ang sangkap ay <i>opsiyunal</i>	igisa – iluto sa konting mantika	Kung iprito mo, maraming mantika ang kailangan mo, subalit kung <i>igisa</i> mo ay konti lang.	dinikdik – tinadtad nang maliliit	Mas malalasaan ang sangkap kapag <i>dinikdik</i> ito.	Sabihin sa mga mag-aaral na gagawin ang pagtataya sa kanilang kakayahan sa pagbuo ng diskursong impormatibo sa pamamagitan ng paglalahad ng mga hakbang o panuto sa pagluluto ng mga pagkaing Pinoy. Sila ay bibigyan ng puntos batay sa kanilang pagsunod sa mga tiyak na pamantayang napag-aralan nila sa mga nagdaang aralin; at upang makatugon sila nang maayos sa gagawing pagtataya ay magkakaroon muna ng maikling paghahanda. Kailangan nilang makinig nang mabuti at makilahok nang aktibo upang lalong mapaunlad ang kanilang kakayahan. Maaaring magdagdag ng iba pang mga terminong ginagamit sa pagluluto. Ang kopya ng Tala-Sapan ay maaaring makuha sa https://rb.gy/sn7i09
TALA: Salita’t Salin/Kahulugan	USAPAN: Talakayan																	
<i>sauce</i> – sarsa	Nagugustuhan namin ang fishball nila dahil masarap ang inilalagay nilang <i>sauce</i> .																	
<i>roasted</i> – prito, malutong	Kapag <i>roasted</i> ang pagkain, maaaring ito ay naihaw o naprito.																	
<i>plating</i> – paglalagay sa plato	Di ba mas nagaganyak kang kumain kung maganda ang <i>plating</i> ng pagkain?																	
<i>aroma</i> - amoy	Natatakam ka rin ba dahil sa <i>aroma</i> ng pagkain na halata kahit malayo ka rito?																	
opsiyunal na sangkap – maaaring hindi ilagay	Makapagluluto ka pa rin ba kung ang sangkap ay <i>opsiyunal</i>																	
igisa – iluto sa konting mantika	Kung iprito mo, maraming mantika ang kailangan mo, subalit kung <i>igisa</i> mo ay konti lang.																	
dinikdik – tinadtad nang maliliit	Mas malalasaan ang sangkap kapag <i>dinikdik</i> ito.																	
C. Paglinang at Pagpapalalim	IKALAWANG ARAW 1. Pagproseso ng Pag-unawa a. Pumili ng isang resiping Pinoy at ipakita sa klase kung paano ito ihanda. Kung hindi makapagsagawa ng aktuwal na pagluluto o paghahanda ay magpanood ng bidyu.																	

	Isang halimbawa ng resiping Pinoy na nagugustuhan ng mga bata ay ang adobo. Maaaring ipanood ang bidybng makukuha sa https://www.youtube.com/watch?v=GYN22LQ0SIM b. Habang ipinapakita ang <i>cooking demo</i> o ipinapanood ang bidyu, ipatala rin sa mga mag-aaral ang mga hakbang na naobserbahan nila. d. Ipakita ang resipi ng pagkain na sinunod sa <i>cooking demo</i> o bidyu. Ipawasto sa mga mag-aaral ang kanilang mga tala. PAANO MAGLUTO NG ADOBONG MANOK Hinalaw sa https://www.youtube.com/watch?v=GYN22LQ0SIM0 I. Panimula A. Pagpapakilala sa Gawain “Today, magluluto tayo ng <i>chicken adobo</i> para sa ating pamilya. Simulan na natin!” II. Gitna A. Mga Sangkap (Hindi nakalagay ang mga ito sa vlog subalit nakikita sa mga hakbang. Ang bahaging ito ay maaaring tanggalin. Kung tatanggalin, dapat ay sabihin ang dami ng bawat sangkap habang sinasabi na ang mga hakbang.) isang kilong karne ng manok (<i>choice cut</i>) isang-kapat (1/4) na tasang mantika apat (4) na <i>clove</i> ng bawang, nahiwa nang maninipis isang (1) pulang sibuyas, nahiwa apat (4) na <i>clove</i> ng bawang, nadikdik limang (5) dahon ng <i>laurel</i> <i>black pepper</i> or pamintang buo na dinurog nang kaunti kalahating tasang (1/2) toyo (<i>soy sauce</i>) tatlo hanggang apat (3-4) na tasang tubig dalawa hanggang tatlong kutsarang (2-3 tbsp.) asukal <i>roasted garlic</i> at <i>parsley</i>. B. Mga Hakbang (Ang bahaging ito ay buod ng mga hakbang.) 1. Sa mainit na kawali, ilagay ang mantika. Painitin ito nang kaunti.	Kung actual na nagluluto maaaring ipatikim ang resipi sa mga bata. Magtanong tungkol sa lasa nito. Ang teksto ng resipi ay maaaring makuha sa https://rb.gy/sn7i09
--	---	---

2. Igisa ang bawang sa mantika upang ang *aroma* ng bawang ay manuot sa mantika. Hintaying maging *golden brown* ang kulay ng bawang. Iwasang masunog ang bawang. Kapag *golden brown* na, tanggalin ito sa kawali.
3. Igisa ang pulang sibuyas.
4. Idagdag ang dinikdik na bawang.
5. Ilagay ang dahon ng *laurel* at paminta. Hintaying umamoy ang *aroma* nito.
6. Kapag naaamoy na ang *aroma* at naggo-*golden brown* na ang bawang, ilagay na ang karne ng manok.
7. Haluin (*stir*) nang dahan-dahan nang dalawa hanggang apat na minuto o hanggang sa matanggal ang mamula-mulang (*pinkish*) kulay ng karne. Maging maingat sa paghalo upang hindi madurog ang karne.
8. Ilagay ang *soy sauce*. Takpan at pakuluin ito sa mahinang apuy sa loob ng 5-10 minuto. Pagkatapos ng 5 minuto, haluin ito.
9. Upang maging malambot ang karne, lagyan ito ng tatlo hanggang apat (2-4) na tasang tubig. Ang dami ng tubig ay nakadepende sa panlasa ng kakain. Kung gustong maging mas malapot ito, bawasan ang tubig. Takpan nang 10-12 minuto. Pagkatapos, tingnan kung malambot na ang karne. Kung gustong mas malambot, magdagdag pa ng tubig.
10. Ilagay ang suka at asukal. Baguhin ang dami ng suka at asukal ayon sa panlasa ng kakain.
11. Pakuluin ito nang sampung minuto sa mahinang apoy para lumapot-lapot. Kung gustong maging mas malapot, pakuluan pa ito nang karagdagang 5 minuto.
12. Tikman ito at lagyan ng asin kung kinakailangan.

III. Wakas

A. Plating/Paghahain o Pagpapakita ng Resulta ng Niluto

“Ayan, ilalagay na natin ang ating niluto... Tapos, lalagyan natin ng ating *sauce*. Siyempre, para sa ating *finale*, lagyan natin ng *toasted garlic*., sarap hmmm, at parsley. Opsiyunal naman ‘tong *parsley*... Eto na ngayon ang ating *chicken adobo*!”

B. Pagtikim sa Niluto at Paglalarawan sa Lasa Nito

“Tikiman na!”

“Dito ako kumukuha para hindi ko na magalaw ‘yong naka-*plating* para sa mag-anak ko. Tapos, gusto ko kasi, ‘sinasabaw ang *sauce* ng adobo sa kanin. Sarap! Ang sarap! Ang sarap talagang kumain...Mapauubos natin ‘tong kanin, yari tayo...”

C. Pagbibigay ng Isa Pang Paglalarawan sa Resipi

“Perfect na perfect talaga itong ating chicken adobo na panghanda sa ating pamilya mapa-lunch, dinner, o kahit sa handaan – mga birthday na ‘yan, hindi mawawala ang ating adobo.”

D. Advertisement

“Kung gusto mo naman ng isa pang adobo recipe na masarap, i-try mo din ‘yong iba pang adobo recipe sa aking channel...”

“Like and share this video and of course, follow me on other social media platforms para updated ka pa sa Pinoy Recipes natin.”

e. Talakayin ang isang magandang paraan ng paglalahad ng isang resipi sa pamamagitan ng vlogging.

Mungkahing Kayarian

I. Panimula

Mga Paraan:

A. Sabihin kung ano ang lulutuin.

B. Magbigay ng ilang paglalarawan sa resipi.

C. Hikayatin ang mga nakikinig upang alamin ang pagluluto o paghahanda nito.

II. Gitna

A. Mga Sangkap

(Hindi kailangang isa-isahin ang mga ito dahil nakikita naman sa mga hakbang. Ang bahaging ito ay maaaring tanggalin. Kung tatanggalin, dapat ay sabihin ang dami ng bawat sangkap habang sinasabi na ang mga hakbang.)

B. Mga Kagamitan

Kung kinakailangan, banggitin ang mga kagamitan, lalo na kung may kakaibang gagamitin.

B. Mga Hakbang

Ilahad nang maayos ang mga magkakasunod na hakbang sa pagluluto.

Dagdagan ng mga paliwanag kung kailangan. Gumamit ng mga panandang diskursong tulad ng **una, pagkatapos, muna, na, atbp.**

(Kapag pasulat, ang bahaging ito ay buod lang ng mga hakbang. Kung inilalahad nang pasalita sa harapan ng mga manonood, maaaring baguhin

ang mga pahayag basta tama ang pagkasunod-sunod ng mga hakbang. Maaari ring humiram ng mga salita kung kailangan kagaya ng kung masyadong teknikal ang salita, o maging kung nakakalimutan ang katumbas ng salita sa Filipino. Hangga't maaari, gumamit ng wikang Filipino.)

III. Wakas

- A. *Plating*/Paghahain o Pagpapakita ng Resulta ng Niluto
- B. Pagtikim sa Niluto at Paglalarawan sa Lasa Nito
- C. Pagbibigay ng Isa Pang Paglalarawan sa Resipi
- D. *Advertisements*

2. Pinatnubayang Pagsasanay

Ipabuo ang pasalitang diskurso ng pagluluto ng adobong manok. Ipasunod ang kayarian ng tekstong naglalahad na nasa taas. Gabayan ang mga mag-aaral sa gagawing pagbubuo ng pasalitang diskurso sa bawat bahagi ng tekstong impormatibo. Sabihing gawing natural lang ang pagsaslita at hindi poraml.

IKATLONG ARAW

3. Paglalapat at Pag-uugnay

Ano ang paborito mong pagkaing Pinoy? Gumawa ng balangkas ng diskursong impormatibo tungkol dito. Sundin ang balangkas na iminungkahi.

Pamagat: Pagluluto ng _____

I. Panimula

II. Gitna

A. Mga Sangkap

(Hindi kailangang isa-isahin ang mga ito dahil nakikita naman sa mga hakbang. Ang bahaging ito ay maaaring tanggalin. Kung tatanggalin, dapat ay sabihin ang dami ng bawat sangkap habang sinasabi na ang mga hakbang.)

Ang kopya ng balangkas ay maaaring kunin sa <https://rb.gy/sn7i09>

IV. EBALWAYSON NG PAGKATUTO: PAGTATAYA AT PAGNINILAY

MGA TALA sa GURO

A. Pagtataya

1. Pagtatayang Batay sa Pagganap

Magsagawa ng pagtataya sa kakahayan ng mga mag-aaral sa pagbuo ng pasulat at pasalitang diskursong impormatibo. Kung hindi sapat ang panahon, maaaring ipa-bidyu sa mga bata ang kanilang paglalahad. Papiliin sila ng nagugustuhang lutong Pinoy at magpagawa ng isang sulating impormatibo tungkol dito na sinusunod ang mungkahing balangkas. Matapos maisulat ang teksto ay ilalahad din nila ito nang pasalita sa pamamagitan ng *vlog*.

Iminumungkahing sundin ang gawain ito na nadisenyo salig sa modelong GRASPS (Wiggins at McTighe, 2004).

GAWAING PAGGANAP		
	Goal	Makabuo ng isang kawili-wili at mahusay na pasulat at pasalitang diskursong impormatibong naglalahad ng mga hakbang sa pagluluto ng isang resiping Pinoy.
	Role	Isa kang mahusay na chef at vlogger
	Audience	Ang iyong mga tagapakinig ay ang iyong mga follower sa Youtube.
	Situation	Ikaw ang isa sa mga pinakasikat na chef sa Pilipinas. Mayroon kang Youtube channel kung saan mo ibinabahagi sa publiko ang mga lutong Pinoy. Gagawa ka ng isang bagong vlog tungkol sa isa na namang resiping Pinoy. Paghahandaan mo nang mabuti ang pagrerekord sa vidyo at irerekord mo ang paglalahad ng resiping napili mo upang maunawaan mabuti ng mga manonood ang mga hakbang at magustuhan nila ang iyong presentasyon. Sisikapin mong mahikayat sila upang subukan din ang resipi. Ang vidyo ay 4-6 na minuto lang.
	Product	Ang awtput mo ay isang kaaya-aya at nakakatulong na vlog tungkol sa mga hakbang ng pagluluto ng napili mong resiping Pinoy.
	Standard	Ang mga sasabihin mo sa vlog ay dapat na nakabatay sa balangkas ng tekstong impormatibo na napag-usapan sa klase, maliwanag ang paglalahad sa mga hakbang ng resipi at nakahihikayat sa mga manonood.

Ang larawan nito ay maaaring i-download mula sa <https://rb.gy/sn7i09>

Gawain sa Pagtatayang Batay sa Pagganap (Performance Task):

Ikaw ang isa sa mga pinakasikat na *chef* sa Pilipinas. Mayroon kang *Youtube channel* kung saan mo ibinabahagi sa publiko ang mga lutong Pinoy. Gagawa ka ng isang bagong *vlog* tungkol sa isa na namang resiping Pinoy. Paghahandaan mo nang mabuti ang pagrerekord sa bidyu at irerekord mo ang paglalahad ng resiping napili mo upang maunawaan mabuti ng mga manonood ang mga hakbang at magustuhan nila ang iyong presentasyon. Sisikapin mong mahikayat sila upang subukan din ang resipi. Ang bidyu ay 4-6 na minuto lang.

Ang mga sasabihin mo sa *vlog* ay dapat na nakabatay sa balangkas ng tekstong impormatibo na napag-usapan sa klase, maliwanag ang paglalahad sa mga hakbang ng resipi at nakahihikayat sa mga manonood.

Tingnan ang rubrik upang magkaroon ka ng ideya kung paano ka makakuha ng mataas na iskor sa iyong *performance*.

Rubrik sa Pag-iiskor sa Vlog sa Pagluluto

Binuo ni Lilybeth C Agno

KRAY-T IRYA	ANTAS NG PAGGANAP				NATA- MONG PUN-T OS
	Napakahusay	Mahusay	Mahusay- husay	Nanganga-i langan ng pagpapa-hu say	
	5	4	3	2	
Nilala-man (X3)	Naipakita sa vidyo ang sumusunod na katangian/elemento sa ginawang tekstong impormatibo: ✓ resipi ng isang lutong Pinoy ✓ mga sangkap ng resipi	Isang katangian o elementong pangnilalaman ang hindi naisama	Dalawang katangian/elementong pangnilalaman ang hindi naisama.	Tatlong o mas marami pang katangian/elementong pangnilalaman ang hindi naisama.	

Sabihin sa mga mag-aaral na ang ibibigay nilang bidyu ay 'yong hindi pa naedit upang hindi sila magkaroon ng suliranin sa pag-eedit para sa *video* at *sound quality*.

Ang kopya ng rubric ay maaaring kunin sa <https://rb.gy/sn7i09>

Bigyan ang bawat bata ng kopya ng rubrik.

		✓ mga hakbang sa pagluluto ✓ mga kagamitan sa pagluluto ✓ paglalara-wan sa resipi o benepisyo ng resipi ✓ panghihikayat sa manonood						
	Pagkakabuo (X3)	Taglay ang sumusunod na katangian ng teksto/diskurso: ✓ pagsunod sa kayarian ng teksto: Simula, Gitna at Wakas ✓ maayos na paglalahad sa magkakasunod na hakbang sa pagluluto ✓ malinaw na paglalahad ✓ kaisahan ✓ angkop na paggamit ng mga panandang diskurso	May isang elemento o katangiang hindi naipakita sa teksto/diskurso.	May dalawang elemento o katangiang hindi naipakita sa teksto/diskurso.	Iisa lang sa mga nabanggit na elemento/katangian ang taglay ng teksto.			
	Diksiyon / Tinig/Boses	Naipakita ang sumusunod mula sa simula ng paglalahad	May ilang bahagi ng paglalahad kung saan	Ang hindi pagsunod sa angkop na diksiyon o	Ang hindi pagsunod sa angkop na diksiyon			

	(X2)	hanggang sa natapos ito: ✓ angkop na terminolohiya sa pagluluto ✓ mahusay na pangkalaha-tang pananalita ✓ angkop na pagkakabig-kas ng mga salita ✓ tamang lakas ng boses	hindi nagamit o naiparinig ang angkop na diksiyon, tinig, o angkop na lakas ng boses.	hindi paggamit ng angkop na tinig o tamang lakas ng boses ay naobserba-han sa maraming bahagi ng paglalahad.	o hindi paggamit ng angkop na tinig o tamang lakas ng boses ay naobserba-han sa napakaraming bahagi ng paglalahad.			
	Paggamit ng mga Di-Berbahal na Hudyat (X2)	Nalapatan ng mga angkop na kilos o ekspresyon ng mukha ang ginawang paglalahad.	May ilang kilos o ekspresyon ng mukhang nakalimutan o hindi angkop.	Maraming kilos o ekspresyon ng mukhang nakalimutan o hindi angkop.	Hindi nalapatan ng mga angkop na kilos o ekspresyon ng mukhang kabuoan o ang halos lahat ng kabuoan ng ginawang paglalahad.			
	Interes ng mga Tagapakinig (X2)	Napanatili ang interes ng mga tagapakinig mula sa simula hanggang sa wakas.	Napanatili ang interes ng mga tagapakinig sa halos lahat ng kabuoan ng paglalahad .	Hindi napanatili ang interes ng mga tagapakinig sa maraming bahagi ng paglalahad.	Hindi napanatili ang interes ng mga tagapakinig mula sa simula hanggang			

				sa wakas.		
	Kabuoang Puntos					60
	<i>Paunawa: Hindi kasama sa pagpupuntos ang iba pang mahahalagang pamantayan sa paggawa ng vlog tulad ng pagkamalikhain, kalidad ng bidyu at kalidad ng tunog. Kung ia-upload ang nagawang vlog ay maaari nang magpatulong sa iba ang mga mag-aaral upang mapaganda ang bidyu.</i> 2. Gawaing Pantahanan/Takdang Aralin Ikalawang Araw Pumili ng nagugustuhan mong resipi. Isulat ang mga sangkap at hakbang sa pagluluto nito. Ikatlong Araw Ipagpatuloy ang paghahanda sa pag-vlog. Ikaapat-Ikalimang Araw I-video ang sarili habang isinasagawa ang paglalahad sa mga hakbang ng pagluluto sa napili mong resipi. Sundin ang mga pinagkasunduang pamantayan.					
B. Pagbuo ng Anotasyon	Itala ang naobserhan sa pagtuturo sa alinmang sumusunod na bahagi.	Epektibong Pamamaraan	Problemang Naranasan at Iba pang Usapin	Ang bahaging ito ay oportunidad ng guro na maitala ang mga mahalagang obserbasyon kaugnay ng naging pagtuturo. Dito idodokumento ang naging karanasan mula sa namasdang ginamit na estratehiya, pakikisangkot ng mga mag-aaral, at iba pa. Maaaring itala rin ang bahaging ito sa dapat maisagawa o maipagpatuloy saa susunod na pagtuturo.		
	<i>Estratehiya</i>					
	<i>Kagamitan</i>					
	Pakikilahok ng mga Mag-aaral					
	Iba pa					

C. Pagninilay	<i>Gabay sa Pagninilay:</i> ▪ <u>Prinsipyo sa pagtuturo</u> <i>Anong prinsipyo at paniniwala ang naging bahagi ng ginawa sa aralin? Bakit dapat ituro ang aralin sa paraang aking ginawa?</i> ▪ <u>Mag-aaral</u> <i>Anong gampanin ng mga mag-aaral sa aralin? Ano at paano natuto ang mga mag-aaral?</i> ▪ <u>Pagtanaw sa Inaasahan</u> <i>Ano ang aking nagawang kakaiba?</i> <i>Ano ang maaari kong pang gawin sa susunod?</i>	Ang bahaging ito ay patnubay sa guro para sa pagninilay. Ang mga matatala sa bahaging ito ay input para sa Gawain sa LAC na maaaring maging sentro ang pagbabahagi ng mga magagandang Gawain, pagtalakay sa mga nagging isyu at problema sa pagtuturo, at ang inaasahang mga hamon. Ang mga gabay na tanong ay maaaring mailagay sa bahaging ito.
<i>Inihanda ni:</i> Lilybeth C. Agno	<i>Sinuri ni:</i> Mercy B. Abuloc	
<i>Institusyon:</i> Mariano Marcos State University	<i>Institusyon:</i> Philippine Normal University-Mindanao	

