

Tuần 10.

Ngày soạn: 5/ 11/ 2023

CHƯƠNG II. BỮA ĂN TRONG GIA ĐÌNH
TIẾT 10. BÀI 5. BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM (T1)

I. MỤC TIÊU BÀI HỌC: Sau bài học này học sinh phải:

1. Kiến thức

- Nêu được vai trò, ý nghĩa của bảo quản và chế biến thực phẩm.
- Trình bày được một số phương pháp bảo quản thực phẩm phổ biến.
- Trình bày được những vấn đề cơ bản về vệ sinh an toàn thực phẩm.

2. Năng lực

2.1. Năng lực công nghệ

- Nhận thức công nghệ: Nhận biết được vai trò, ý nghĩa của bảo quản và chế biến thực phẩm. Nhận biết được một số phương pháp bảo quản phổ biến. Nhận biết được những vấn đề cơ bản về vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Sử dụng công nghệ: Thực hiện các biện pháp giữ vệ sinh an toàn thực phẩm.
- Đánh giá công nghệ: Đưa ra nhận xét cho sự phù hợp về dinh dưỡng cho một thực đơn ăn uống.

2.2. Năng lực chung

- Năng lực tự chủ, tự học.
- Năng lực giao tiếp và hợp tác: Biết sử dụng thông tin để trình bày, thảo luận các vấn đề liên quan đến bảo quản và chế biến thực phẩm, lắng nghe và phản hồi tích cực trong quá trình hoạt động nhóm
- Năng lực giải quyết vấn đề: Giải quyết được các tình huống đặt ra.

3. Phẩm chất

- Chăm chỉ: Có ý thức vận dụng kiến thức đã học vào thực tiễn cuộc sống.
- Trách nhiệm: Tích cực trong các hoạt động.

II. THIẾT BỊ DẠY HỌC VÀ HỌC LIỆU

1. Chuẩn bị của giáo viên

- Giấy A4. Phiếu học tập. Bài tập. Ảnh, power point.

2. Chuẩn bị của HS

- Dụng cụ học tập phục vụ cho quá trình hoạt động nhóm
- Học bài cũ. Đọc trước bài mới.


III. TIẾN TRÌNH DẠY HỌC

1. Ổn định lớp (1')

2. Tiến trình bài dạy

Hoạt động 1: Giới thiệu bài mới (3')

- a. Mục tiêu: Dẫn dắt vào bài mới
- b. Nội dung: Giới thiệu nội dung bài học
- c. Sản phẩm: Hoàn thành nhiệm vụ.
- d. Tổ chức hoạt động

Hoạt động của GV và HS	Nội dung cần đạt
Chuyển giao nhiệm vụ	
<p>GV đưa ra hình ảnh về một số món ăn</p>  <p>GV yêu cầu HS trong cùng một bàn thảo luận trong thời gian 2 phút và cho biết thực phẩm đã được bảo quản và chế biến thành món ăn ngon như thế nào? HS quan sát và tiếp nhận nhiệm vụ.</p>	<p>Hoàn thành nhiệm vụ.</p>
Thực hiện nhiệm vụ	
<p>HS quan sát, trao đổi nhóm cặp bàn, và nêu tên đúng loại thực phẩm. GV theo dõi, giúp đỡ HS gặp khó khăn.</p>	
Báo cáo, thảo luận	
<p>GV yêu cầu đại diện nhóm trình bày, nhóm khác nhận xét và bổ sung. Đại diện nhóm trình bày, nhóm khác nhận xét và bổ sung.</p>	
Kết luận và nhận định	
<p>GV nhận xét trình bày của HS. GV chốt lại kiến thức. GV dẫn dắt vào bài mới: Thực phẩm phải bảo quản chu đáo, cẩn thận; chế biến đa dạng, phong phú; cung cấp đủ chất dinh dưỡng và năng lượng cho cơ thể. Vậy cần tiến hành bảo quản và chế biến thực phẩm như thế nào thì chúng ta vào bài hôm nay. HS định hình nhiệm vụ học tập.</p>	

Hoạt động 2: Hình thành kiến thức mới

Nội dung 1. Tìm hiểu khái quát về bảo quản và chế biến thực phẩm(9')

- a. Mục tiêu: Nêu được vai trò, ý nghĩa của bảo quản và chế biến thực phẩm. Trình bày được những vấn đề cơ bản về vệ sinh an toàn thực phẩm.

b. Nội dung: Vai trò, ý nghĩa của bảo quản và chế biến thực phẩm.

c. Sản phẩm: Bản ghi trên giấy A4. Hoàn thành nhiệm vụ.

d. Tổ chức hoạt động

Hoạt động của GV và HS	Nội dung cần đạt
Nhiệm vụ 1. Tìm hiểu vai trò, ý nghĩa của bảo quản thực phẩm	
Chuyển giao nhiệm vụ	
<p>GV chiếu hình ảnh sau, yêu cầu HS quan sát</p>  <p>Giáo viên phát cho mỗi HS 01 tờ giấy A5. GV yêu cầu HS ghi tên của mình lên góc trên cùng bên trái của tờ giấy. Nhiệm vụ của mỗi HS là trong thời gian 2 phút hoàn thành yêu cầu sau</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Thực phẩm có thể bị hư hỏng do những nguyên nhân nào? 2. Làm thế nào để hạn chế các tác nhân gây hư hỏng thực phẩm HS nhận nhiệm vụ. 	<p>I. Khái quát về bảo quản và chế biến thực phẩm</p> <p>1. Vai trò, ý nghĩa của bảo quản và chế biến thực phẩm</p> <p>- Bảo quản thực phẩm có vai trò làm chậm quá trình thực phẩm bị hư hỏng, kéo dài thời gian sử dụng mà thực phẩm vẫn được đảm bảo chất lượng và chất dinh dưỡng.</p>
Thực hiện nhiệm vụ	
<p>HS xem hình ảnh chiếu</p> <p>HS nhận phiếu trả lời, ghi tên lên phiếu. Ghi ý kiến lên phiếu trong thời gian 2 phút.</p> <p>GV yêu cầu HS đổi phiếu cho nhau.</p> <p>HS đổi phiếu cho nhau.</p>	
Báo cáo, thảo luận	
<p>GV yêu cầu HS nhận xét bài làm của bạn.</p> <p>HS nhận xét bài làm của bạn</p>	
Kết luận và nhận định	
<p>GV nhận xét trình bày của HS.</p> <p>GV chốt lại kiến thức.</p> <p>HS ghi nhớ và ghi nội dung vào trong vở.</p>	
Nhiệm vụ 2. Tìm hiểu vai trò, ý nghĩa của chế biến thực phẩm	

Chuyển giao nhiệm vụ

GV chiếu hình ảnh sau, yêu cầu HS quan sát



Gạo



Cơm



Thịt lợn



Thịt kho tàu

GV yêu cầu HS trong cùng một bàn thảo luận trong thời gian 2 phút và trả lời câu hỏi sau:

1. Nêu cảm nhận của em về các thực phẩm trước và sau khi được chế biến ở trên?

2. Vì sao nên chế biến thực phẩm trước khi sử dụng?

HS quan sát và tiếp nhận nhiệm vụ.

I. Khái quát về bảo quản và chế biến thực phẩm

1. Vai trò, ý nghĩa của bảo quản và chế biến thực phẩm

- *Chế biến thực phẩm* là quá trình xử lý thực phẩm để tạo ra các món ăn được đảm bảo chất dinh dưỡng, sự đa dạng và hấp dẫn.

Thực hiện nhiệm vụ

HS quan sát, trao đổi nhóm cặp bàn, và trả lời được câu hỏi trên.

GV theo dõi, giúp đỡ HS gặp khó khăn.

Báo cáo, thảo luận

GV yêu cầu đại diện nhóm trình bày, nhóm khác nhận xét và bổ sung.

Đại diện nhóm trình bày, nhóm khác nhận xét và bổ sung.

Kết luận và nhận định

GV nhận xét trình bày của HS.

GV chốt lại kiến thức.

HS ghi nhớ và ghi nội dung vào trong vở.


Nội dung 2. Tìm hiểu an toàn thực phẩm trong bảo quản và chế biến thực phẩm(9')

a. Mục tiêu: Trình bày được những vấn đề cơ bản về vệ sinh an toàn thực phẩm.

b. Nội dung: An toàn thực phẩm trong bảo quản và chế biến thực phẩm.

c. Sản phẩm: Bản ghi trên giấy A4. Hoàn thành nhiệm vụ.

d. Tổ chức hoạt động

Hoạt động của GV và HS	Nội dung cần đạt
Nhiệm vụ 1. Tìm hiểu khái niệm an toàn thực phẩm	
Chuyển giao nhiệm vụ	
<p>GV chiếu hình ảnh sau</p>  <p style="text-align: right;">GV</p> <p>Giáo viên phát cho mỗi HS 01 tờ giấy A5. GV yêu cầu HS ghi tên của mình lên góc trên cùng bên trái của tờ giấy. Nhiệm vụ của mỗi HS là trong thời gian 2 phút hoàn thành yêu cầu sau</p> <ol style="list-style-type: none"> Thực phẩm trên có thể sử dụng trong bảo quản và chế biến không? Thực phẩm cần đảm bảo yêu cầu như thế nào thì được đem bảo quản và chế biến? <p>HS quan sát hình ảnh và nhận nhóm.</p>	<p>2. An toàn thực phẩm trong bảo quản và chế biến thực phẩm</p> <p>* Khái niệm an toàn thực phẩm</p> <p>- An toàn vệ sinh thực phẩm là các biện pháp, điều kiện cần thiết để giữ cho thực phẩm không bị biến chất; không bị chất độc, vi khuẩn có hại xâm nhập giúp bảo vệ sức khỏe con người</p>
Thực hiện nhiệm vụ	
<p>HS nhận nhóm, nhận giấy A0, phân công nhiệm vụ, tiến hành thảo luận và hoàn thành nội dung yêu cầu của GV. GV theo dõi, giúp đỡ HS gặp khó khăn.</p>	
Báo cáo, thảo luận	
<p>GV yêu cầu đại diện nhóm trình bày, nhóm khác nhận xét và bổ sung.</p> <p>Đại diện nhóm trình bày, nhóm khác nhận xét và bổ sung.</p>	
Kết luận và nhận định	
<p>GV nhận xét trình bày của HS.</p> <p>GV chốt lại kiến thức.</p> <p>HS ghi nhớ và ghi nội dung vào trong vở.</p>	
Nhiệm vụ 2. Tìm hiểu biện pháp đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm khi bảo quản và chế biến	
Chuyển giao nhiệm vụ	
<p>GV chia lớp thành các nhóm (8HS/1 nhóm)</p>	<p>2. An toàn thực phẩm trong bảo quản và chế biến thực phẩm</p>

<p>GV phát cho mỗi nhóm các phiếu màu có ghi các cụm từ. GV yêu cầu các nhóm sắp xếp đúng các biện pháp để đảm bảo an toàn thực phẩm khi bảo quản và chế biến. Thời gian thảo luận 2 phút.</p>	<p>* Biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm khi bảo quản và chế biến thực phẩm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Giữ thực phẩm trong môi trường sạch sẽ, có che đậy để tránh bụi bẩn và các loại côn trùng; - Để riêng thực phẩm sống và thực phẩm chín; - Rửa tay sạch trước khi chế biến thực phẩm; - Sử dụng riêng các loại dụng cụ dành cho thực phẩm sống và thực phẩm chín.
Thực hiện nhiệm vụ	
<p>HS nhận nhóm, phân chia nhiệm vụ thành viên, tiến hành thảo luận nhóm và sắp xếp đúng các biện pháp để đảm bảo an toàn thực phẩm khi bảo quản và chế biến GV theo dõi và giúp đỡ các nhóm học sinh.</p>	
Báo cáo, thảo luận	
<p>GV yêu cầu các nhóm lên dán ý kiến của mình lên bảng. Đại diện nhóm trình bày ý kiến của nhóm mình. Nhóm khác nhận xét và bổ sung. Đại diện nhóm trình bày ý kiến của nhóm mình. Nhóm khác nhận xét và bổ sung.</p>	
Kết luận và nhận định	
<p>GV nhận xét phần trình bày HS. GV chốt lại kiến thức. HS nghe và ghi nhớ, ghi nội dung vào vở.</p>	

Nội dung 3: Tìm hiểu một số phương pháp bảo quản thực phẩm(10’)

- a. Mục tiêu: Trình bày được một số phương pháp bảo quản thực phẩm phổ biến.
- b. Nội dung: Một số phương pháp bảo quản thực phẩm
- c. Sản phẩm: Hoàn thành phiếu học tập. Báo cáo nhóm.
- d. Tổ chức hoạt động

Hoạt động của GV và HS	Nội dung cần đạt
Chuyên giao nhiệm vụ	
<p>GV đưa ra PHT và yêu cầu HS thảo luận và hoàn thành PHT trong thời gian 5 phút. HS nhận nhiệm vụ</p>	<p>II. Một số phương pháp bảo quản thực phẩm</p> <p>1. Làm lạnh và đông lạnh</p> <ul style="list-style-type: none"> - Làm lạnh và đông lạnh là phương pháp sử dụng nhiệt độ thấp ngăn ngừa sự phát triển của vi khuẩn. - <i>Làm lạnh:</i> Bảo quản thực phẩm trong khoảng nhiệt độ từ 1°C đến 7°C, thường được dùng để bảo quản thịt, cá, trái cây, rau củ,... trong thời gian ngắn từ 3 đến 7 ngày.

	<p>- Đông lạnh: Bảo quản thực phẩm trong khoảng nhiệt độ dưới 0°C, thường được dùng để bảo quản thịt, cá,... trong thời gian dài từ vài tuần đến vài tháng.</p> <p>2. Làm khô</p> <p>- Làm khô là phương pháp sử dụng nhiệt độ cao làm bay hơi nước có trong thực phẩm để ngăn chặn vi khuẩn làm hỏng thực phẩm</p> <p>- Áp dụng: dùng để bảo quản nông sản và thủy - hải sản.</p> <p>3. Ướp</p> <p>- Ướp là phương pháp trộn một số chất vào thực phẩm để diệt và ngăn ngừa sự phát triển của vi khuẩn làm hỏng thực phẩm.</p> <p>- Áp dụng: bảo quản các loại thực phẩm như thịt, cá</p>
Thực hiện nhiệm vụ	
<p>HS nhận nhóm, phân công nhiệm vụ tiến hành thảo luận, hoàn thành yêu cầu của GV.</p> <p>GV theo dõi, giúp đỡ HS gặp khó khăn</p>	
Báo cáo, thảo luận	
<p>GV yêu cầu đại diện nhóm trình bày. Đại diện nhóm nhận xét nhóm khác.</p> <p>Đại diện nhóm trình bày. Đại diện nhóm nhận xét nhóm khác.</p>	
Kết luận và nhận định	
<p>GV nhận xét trình bày của HS.</p> <p>GV chốt lại kiến thức.</p> <p>HS nghe và ghi nhớ. Ghi nội dung vào vở.</p>	

Hoạt động 3: Luyện tập(8')

- a. *Mục tiêu:* Củng cố kiến thức về bảo quản và chế biến thực phẩm
- b. *Nội dung:* Bảo quản và chế biến thực phẩm
- c. *Sản phẩm:* Hoàn thành được bài tập.
- d. *Tổ chức thực hiện:*

Hoạt động của GV và HS	Nội dung cần đạt
Chuyển giao nhiệm vụ	
<p>GV yêu cầu HS làm bài tập sau:</p> <p>Bài tập 1: .Em hãy cho biết những sản phẩm dưới đây được bảo quản bằng phương pháp nào. (Lưu ý: Một sản phẩm có thể được xử lí kết</p>	<p>Hoàn thành được bài tập.</p>

hợp nhiều phương pháp bảo quản).



Lạp xường



Cá khô



Các loại mứt

HS nhận nhiệm vụ.

Thực hiện nhiệm vụ

HS tự suy nghĩ và hoàn thành bài tập.

Báo cáo, thảo luận

1-2 HS trình bày kết quả của mình, HS khác nhận xét và bổ sung.

Kết luận và nhận định

GV nhận xét, đánh giá trình bày của HS.

GV khen bạn có kết quả tốt nhất.

HS nghe và ghi nhớ.

Hoạt động 4: Vận dụng(5')

a. Mục tiêu: Mở rộng kiến thức vào thực tiễn.

b. Nội dung: Bảo quản và chế biến thực phẩm

c. Sản phẩm: Hoàn thành nhiệm vụ. Bản ghi trên giấy A4.

d. Tổ chức thực hiện:

Hoạt động của GV và HS	Nội dung cần đạt
Chuyển giao nhiệm vụ	
GV yêu cầu HS về nhà hoàn thành yêu cầu sau: Trong gia đình em thường hay sử dụng phương pháp bảo quản thực phẩm nào? Em có đề xuất sử dụng thêm phương pháp bảo quản nào không ? Ghi trên giấy A4. Giờ sau nộp lại cho GV.	Bản ghi trên giấy A4.
Thực hiện nhiệm vụ	
HS thực hiện nhiệm vụ của GV tại nhà	
Báo cáo, thảo luận	
HS trình bày kết quả của mình, HS khác nhận xét và bổ sung.	
Kết luận và nhận định	
GV nhận xét, đánh giá trình bày của HS.	
GV khen bạn có kết quả tốt nhất.	
HS nghe và ghi nhớ.	

PHỤ LỤC 1. PHIẾU HỌC TẬP

Câu 1. Em hãy điền những từ thích hợp vào chỗ trống

1. Làm lạnh và đông lạnh là phương pháp sử dụng
2. Làm lạnh: Bảo quản thực phẩm trong khoảng nhiệt độ từ 1°C đến 7°C, thường được dùng để bảo quản trong thời gian ngắn từ
3. Đông lạnh: Bảo quản thực phẩm trong khoảng nhiệt độ dưới 0°C, thường được dùng để bảo quản..... trong thời gian dài từ

Câu 2. Em hãy nêu cách tiến hành phương pháp làm khô? Phương pháp làm khô được áp dụng để bảo quản loại thực phẩm nào/

Câu 3. Em hãy nêu cách tiến hành phương pháp ướp? Phương pháp ướp được áp dụng để bảo quản loại thực phẩm nào?

DUYỆT CỦA NHÀ TRƯỜNG

GV SOẠN GIẢNG

KIỀU THỊ THU THẢO