

Tuần 11.

Ngày soạn: 12/ 11// 2023

CHƯƠNG II. BỮA ĂN TRONG GIA ĐÌNH

TIẾT 11. BÀI 5. BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM (T2)

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

1. Kiến thức

- Trình bày được một số phương pháp chế biến thực phẩm phổ biến.

2. Năng lực

2.1. Năng lực công nghệ

- Nhận thức công nghệ: Nhận biết được một số phương pháp bảo quản, chế biến thực phẩm phổ biến.

- Sử dụng công nghệ: Lựa chọn và chế biến được món ăn đơn giản theo phương pháp không sử dụng nhiệt.

- 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 (4')

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 chế biến thành món ăn ngon như thế nào?</p> <p>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 được chế biến đa dạng, phong phú; cung cấp đủ chất dinh dưỡng và năng lượng cho cơ thể. Vậy có những phương pháp chế biến thực phẩm 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 một số phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt(15')

- a. Mục tiêu: Trình bày được một số phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt
- b. Nội dung: Chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt
- c. Sản phẩm: Hoàn thành nhiệm vụ. Báo cáo nhóm.

d. Tổ chức hoạt động

Hoạt động của GV và HS	Nội dung cần đạt
Chuyển giao nhiệm vụ	
<p>GV chia lớp thành các nhóm.(8HS/nhóm) GV chia bảng làm 4 phần. Giáo viên giới thiệu: Một số phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt là luộc, kho, nướng, rán. Tương ứng tên 4 phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt được viết ở một phần bảng. GV phát cho mỗi nhóm học sinh các phiếu màu(mỗi nhóm 1 màu) có ghi cụm từ chỉ khái niệm, ưu và nhược điểm của từng phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt. GV yêu cầu các nhóm sắp xếp khái niệm, ưu và nhược điểm đúng với từng phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt. Thời gian 4 phút. HS nhận nhiệm vụ.</p>	<p>III. Một số phương pháp chế biến thực phẩm 1.Chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt a. Luộc - Khái niệm: Luộc là phương pháp làm chín thực phẩm trong nước, được dùng để chế biến các loại thực phẩm như: thịt, trứng, hải sản, rau, củ,... - Ưu điểm: phù hợp chế biến nhiều loại thực phẩm, đơn giản và dễ thực hiện. - Hạn chế: một số loại vitamin trong thực phẩm có thể' bị hoà tan trong nước. b. Kho - Khái niệm: Kho là làm chín thực phẩm trong lượng nước vừa phải với vị mặn đậm đà, được dùng để chế biến các loại thực phẩm như: cá, thịt, củ cải,... - Ưu điểm: món ăn mềm, có hương vị đậm đà. - Hạn chế: thời gian chế biến lâu. c. Nướng - Khái niệm: Nướng là làm chín thực phẩm bằng sức nóng trực tiếp của nguồn nhiệt, được dùng để chế biến các loại thực phẩm như: thịt, cá, khoai lang, khoai tây - Ưu điểm: món ăn có hương vị hấp dẫn. - Hạn chế: thực phẩm dễ bị cháy, gây biến chất. D. Rán (chiên) - Khái niệm: Rán là làm chín thực phẩm trong chất béo ở nhiệt độ cao, được dùng để chế biến các loại thực phẩm như: thịt gà, cá, khoai tây, ngô - Ưu điểm: món ăn có độ giòn, độ ngậy. - Hạn chế: món ăn nhiều chất béo.</p>
Thực hiện nhiệm vụ	

HS nhận nhóm, 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.	
Báo cáo, thảo luận	
GV yêu cầu đại diện nhóm lên dán phiếu màu đúng lên phần bảng tương ứng với khái niệm, ưu và nhược điểm của từng phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt. Đại diện nhóm lên dán phiếu màu đúng lên phần bảng tương ứng với khái niệm, ưu và nhược điểm của từng phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt. 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 một số phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt(13’)

- a. Mục tiêu: Trình bày được một số phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt
- b. Nội dung: Chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt
- 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
Nhiệm vụ 1. Tìm hiểu nhóm thực phẩm cung cấp vitamin	
Chuyển giao nhiệm vụ	
GV đưa ra PHT1 và yêu cầu HS hoàn thành trong thời gian 5 phút. HS nhận nhiệm vụ.	2. Chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt a. Trộn hỗn hợp - Khái niệm: Trộn hỗn hợp là phương pháp trộn các thực phẩm đã được sơ chế hoặc làm chín, kết hợp với các gia vị tạo thành món ăn. Trộn dầu dấm, nộm,... là những món ăn được chế biến bằng phương pháp này. - Ưu điểm: dễ làm, thực phẩm giữ nguyên được màu sắc, mùi vị và chất dinh dưỡng.

	<ul style="list-style-type: none"> - Hạn chế: cầu kì trong việc lựa chọn, bảo quản và chế biến để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm. <p>b. Muối chua</p> <ul style="list-style-type: none"> - Khái niệm: Muối chua là phương pháp làm thực phẩm lên men vi sinh trong thời gian cần thiết, được dùng để chế biến các loại thực phẩm như: rau cải bắp, rau cải bẹ, su hào. - Ưu điểm: dễ làm, món ăn có vị chua nên kích thích vị giác khi ăn. - Hạn chế: món ăn có nhiều muối, không tốt cho dạ dày
Thực hiện nhiệm vụ	
<p>HS nhận PHT1 và hoàn thành phiếu. GV yêu cầu HS trao đổi PHT1 cho nhau. HS đổi phiếu cho nhau. GV chiếu đáp án và yêu cầu HS chấm điểm PHT1 của bạn. HS chấm điểm PHT1 của bạn.</p>	
Báo cáo, thảo luận	
<p>GV yêu cầu HS nhận xét bài của bạn. HS nhận xét bài của bạn.</p>	
Kết luận và nhận định	
<p>GV nhận xét phân trình bày HS. GV chốt lại kiến thức. HS nghe và ghi nhớ, ghi nội dung vào vở.</p>	
Nhiệm vụ 2. Định hướng nghề nghiệp	
Chuyển giao nhiệm vụ	
<p>GV chiếu một video về nghề đầu bếp cho HS GV yêu cầu HS xem và thảo luận trao đổi nhóm cặp bàn và trả lời câu hỏi sau trong thời gian là 2 phút. ? Đầu bếp thường là công việc ở địa điểm nào? ? Nghề đầu bếp đòi hỏi những đặc tính nào HS quan sát và tiếp nhận nhiệm vụ.</p>	<p>*Chuyên gia dinh dưỡng</p> <ul style="list-style-type: none"> - Đầu bếp là tên gọi dành cho những người chế biến món ăn ở các nhà hàng, quán ăn, khách sạn,... - Nghề đầu bếp đòi hỏi sự tỉ mỉ, kiên nhẫn và khéo léo.
Thực hiện nhiệm vụ	
<p>HS quan sát, trao đổi nhóm cặp bàn và trả lời câu hỏi.</p>	

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 nghe và ghi nhớ, ghi nội dung vào trong vở	

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 hoàn thành bài tập sau</p> <p>Bài tập 2: Cho 3 bữa ăn sau</p> <p>Hãy quan sát các món ăn có trong mâm cơm và cho biết các món ăn đó đã được chế biến bằng phương pháp nào? Có món ăn nào mà phương pháp chế biến chưa được giới thiệu ở trong bài?</p>  <p>GV yêu cầu HS cùng bàn, trao đổi thảo luận và hoàn thành bài tập trong thời gian 2 phút.</p>	<p>Hoàn thành bài tập</p>
Thực hiện nhiệm vụ	
<p>HS cùng bàn trao đổi, thảo luận và hoàn thành bài tập.</p> <p>GV theo dõi, giúp đỡ HS gặp khó khăn.</p>	
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, đánh giá trình bày của HS. GV chốt lại kiến thức. 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: Hãy cùng với người thân trong gia đình lựa chọn và chế biến một món ăn có sử dụng nhiệt. 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 1. Em hãy hoàn thành nội dung bảng sau

Các phương pháp chế biến không sử dụng nhiệt	Trộn hỗn hợp	Muối chua
Khái niệm		
Ưu điểm		
Nhược điểm		

DUYỆT CỦA NHÀ TRƯỜNG

GV SOẠN GIẢNG

KIỀU THỊ THU THẢO

