

**Tuần: 32+33**

**Tiết: 32+33**

## **BÀI 15. THỰC HÀNH: THỰC HÀNH LÀM SIRÔ QUẢ**

### **I. MỤC TIÊU**

#### **1. Kiến thức:**

- Nêu được quy trình làm sirô quả

#### **2. Kỹ năng:**

Thực hiện đúng kỹ thuật trong từng khâu của quá trình làm sirô quả như:

- + Chọn quả chín, không bị dập nát
- + Rửa sạch quả, để ráo nước
- + Cân quả xác định khối lượng
- + Cân đường theo tỉ lệ :1kg quả 1,5 kg đường
- + Rãi lớp quả, phủ lớp đường
- + Phủ lớp đường trên cùng

#### **3.Thái độ:**

- Có ý thức kỷ luật, trật tự, vệ sinh, an toàn lao động trong và sau khi thực hành.

#### **4. Năng lực, phẩm chất :**

- **Năng lực chung** : Năng lực tự học, năng lực giải quyết vấn đề, năng lực tư duy, năng lực hợp tác, năng lực sử dụng ngôn ngữ, năng lực phân tích, năng lực tổng hợp thông tin

- **Năng lực chuyên biệt** : Năng lực sử dụng công nghệ cụ thể, năng lực phân tích, năng lực sử dụng ngôn ngữ kỹ thuật.

- Phẩm chất: Tự lập, tự tin, tự chủ; Có trách nhiệm bản thân và cộng đồng

### **II. PHƯƠNG PHÁP-KĨ THUẬT**

#### **1. Phương pháp**

PP dạy học Gợi mở - vấn đáp, PP thuyết trình, PP hoạt động nhóm, PP công tác độc lập

#### **2. Kỹ thuật dạy học**

Kĩ thật đặt câu hỏi, thuyết trình + Trực quan + ĐTNVĐ

### **III. CHUẨN BỊ**

1.GV: Một số loại quả (táo, xari . . .) đã rửa sạch

Đường trắng

Lọ thủy tinh rửa sạch

2. HS: Đọc kĩ nội dung bài sgk, chuẩn bị dụng cụ và nguyên liệu như được phân công

### **IV. CÁC HOẠT ĐỘNG DẠY VÀ HỌC**

#### **1. Ổn định tổ chức**

#### **2. Kiểm tra bài cũ**

#### **3. Bài mới:**

## HOẠT ĐỘNG 1: Khởi động (5')

**Mục tiêu:** Tạo hứng thú cho HS, thu hút HS sẵn sàng thực hiện nhiệm vụ học tập của mình. HS khắc sâu kiến thức nội dung bài học.

**Phương pháp dạy học:** giao nhiệm vụ

**Định hướng phát triển năng lực:** năng lực nhận thức



Siro

ruợu



Sữa chua

Kể tên một số món ăn chế biến từ hoa quả mà em biết?

Cho HS quan sát một số món chế biến từ hoa quả.

Gv dẫn dắt vào bài thực hành

## HOẠT ĐỘNG 2: Hình thành kiến thức

**Mục tiêu:** - Biết cách các dụng cụ vật liệu làm siro quả

**Phương pháp dạy học:** Dạy học nhóm; dạy học nêu và giải quyết vấn đề; phương pháp thuyết trình.

**Định hướng phát triển năng lực:** Giải quyết vấn đề, năng lực hợp tác, năng lực xử lý tình huống, năng lực giao tiếp, năng lực nhận thức.

HD CỦA THẦY	HD CỦA TRÒ	NỘI DUNG CẦN ĐẠT
<p>Hoạt động 1: Giáo viên hướng dẫn kĩ thuật, thực hiện trong buổi thực hành</p> <p>1. Phân công nhóm thực hành Mỗi tổ là 1 nhóm thực hành, chia 4 nhóm</p> <p>2. Nhóm trưởng nhận nhiệm vụ thực hành GV yêu cầu hs đọc phần thông tin I sgk H: Hãy nêu nguyên liệu và dụng cụ thực hành?</p> <p>3. Giáo viên hd kĩ thuật thực hiện thực hành GV nêu nhiệm vụ của mỗi nhóm phải thực hiện đó là</p> <p>+nắm vững quy trình làm xirô nói chung +vận dụng quy trình làm được 1 lọ nước xirô dâu xirô dâu sari . . .dùng trong sinh hoạt. GV cho hs đọc thông tin: quy trình Thực hành sgk</p> <p>H: Quy trình thực hành gồm mấy bước? Nêu cách thực hiện từng bước?</p>	<p>- Mỗi tổ là 1 nhóm - Đại diện nhóm nhận dụng cụ - Hs đọc phần thông tin sgk</p> <p>TL: +Quả đường +Lọ thủy tinh</p> <p>HS đọc phần thông tin TL: gồm 3 bước</p> <p>Chọn quả chín, tròn</p>	<p>I. Dụng cụ vật liệu:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Một số loại quả (táo, sari. . .) đã rửa sạch để vào nước</li><li>- Đường trắng</li><li>- Lọ thủy tinh sạch</li></ul> <p>II. Quy trình thực hành:</p> <p>*Bước 1: Lựa chọn quả</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Chọn quả chín không bị dập nát</li><li>- Loại bỏ quả xanh, quả bị sâu</li></ul>

<p>GV theo dõi học sinh trình bày</p> <p>_GV thực hiện thao tác mẫu. Yêu cầu hs quan sát _GV tiến hành cho hs thực hành . . .</p>	<p>đều không bị giập nát, không bị sâu</p> <p>Rửa quả và lọ đựng quả:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rửa sạch quả, tráng qua bằng nước tiệt trùng, vớt quả lên rổ sạch để ráo nước để nơi thoáng mát.</li> <li>- Rửa lọ bằng nước sạch, tráng qua bằng nước tiệt trùng, úp lọ để ráo nước.</li> </ul> <p>Xếp quả vào lọ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Xếp lớp quả vào lọ</li> <li>- Rắc lớp đường cho phủ kín quả</li> </ul> <p>-Tỉ lệ 1 kg quả :1,5 kg đường</p> <p>HS qs thao tác mẫu của giáo viên</p> <p>Học sinh thực hành</p>	<p>*Bước 2: Rửa quả và lọ đựng quả:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rửa sạch quả, tráng qua bằng nước tiệt trùng, vớt quả lên rổ sạch để ráo nước để nơi thoáng mát.</li> <li>-Rửa lọ bằng nước sạch, tráng qua bằng nước tiệt trùng, úp lọ để ráo nước.</li> </ul> <p>*Bước 3: Xếp quả vào lọ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Xếp lớp quả vào lọ</li> <li>- Rắc lớp đường cho phủ kín quả</li> <li>- Tỉ lệ 1 kg quả :1,5 kg đường</li> </ul>
---	--	---

#### **HOẠT ĐỘNG 345: Hoạt động luyện tập, vận dụng, mở rộng (10')**

**Mục tiêu:** Luyện tập củng cố nội dung bài học

**Phương pháp dạy học:** Giao bài tập

**Định hướng phát triển năng lực:** giải quyết vấn đề, năng lực giao tiếp, năng lực nhận thức.

- Các nhóm báo cáo kết quả; Các nhóm báo cáo kết quả . . .

- Giáo viên nhận xét: sự chuẩn bị, tinh thần ý thức thực hành, kết quả thực hành của mỗi nhóm, gv ghi điểm. Cho từng nhóm.

#### **4. Hướng dẫn công việc ở nhà: 3'**

- Tùy gia đình có loại quả nào tốt, sẽ tiếp tục làm tại nhà để lấy xirô sử dụng
- Xem lại nội dung các bài thực hành đã học để chuẩn bị tiết sau ôn tập

**Giáo viên**



**Nguyễn Thị Chiến**

**DUYỆT**  
**TỔ CHUYÊN MÔN**



**NHÀ TRƯỞNG**

Người duyệt: **Nguyễn Thị Quỳnh Thoa**

Chức vụ: Tổ trưởng chuyên môn

Đơn vị: THCS Ngô Mây

Thời gian ký: 11/04/2023 8:35 AM