

Tuần: 35

Tiết: 34

ÔN TẬP CUỐI HỌC KÌ II

I. MỤC TIÊU

1. Kiến thức

- Trình bày được tóm tắt những kiến thức đã học về thực phẩm: Bảo quản và chế biến thực phẩm, trang phục và thời trang, đồ dùng điện trong gia đình.
- Vận dụng những kiến thức đã học trong chương để giải quyết các câu hỏi, bài tập đặt ra xoay quanh chủ đề về bảo quản và chế biến thực phẩm, trang phục và thời trang, đồ dùng điện trong gia đình.

2. Năng lực và phẩm chất

Năng lực và phẩm chất		Yêu cầu cần đạt	STT
+ Năng lực chung	Tự chủ và tự học	- Chủ động, tích cực thực hiện những công việc của bản thân trong học tập và trong đời sống ở gia đình; vận dụng một cách linh hoạt những kiến thức, kỹ năng về dinh dưỡng, bảo quản và chế biến thực phẩm, trang phục và thời trang, đồ dùng điện trong gia đình để giải quyết những vấn đề trong tình huống thực tế tại gia đình	1
	Giao tiếp và hợp tác	- Biết trình bày ý tưởng, thảo luận những vấn đề của bài học, thực hiện có trách nhiệm cách phân công việc của cá nhân và phối hợp tốt với các thành viên trong nhóm.	2
	Giải quyết vấn đề sáng tạo	- Xác định được và biết tìm hiểu các thông tin liên quan đến vấn đề linh hoạt những kiến thức, kỹ năng về dinh dưỡng, bảo quản và chế biến thực phẩm, trang phục và thời trang, đồ dùng điện trong gia đình.	3
+ Năng lực đặc thù	- Nhận thức công nghệ	- Nhận thức được các loại thực phẩm, chế độ ăn uống khoa học, bảo quản và chế biến thực phẩm.	4
	- Sử dụng công nghệ	- Sử dụng chế độ ăn uống khoa học, các phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm, trang phục và thời trang, đồ dùng điện trong gia đình.	5

+ Phẩm chất	- Đánh giá công nghệ	- Nhận xét, đánh giá chế độ ăn uống khoa học, các phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm, trang phục và thời trang, đồ dùng điện trong gia đình.	6
	- Nhân ái	- Có ý thức quan tâm và tham gia vào việc chế độ ăn uống khoa học, các phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm, trang phục và thời trang, đồ dùng điện trong gia đình.	7
	- Chăm chỉ	- Có ý thức về nhiệm vụ học tập, ý thức vận dụng kiến thức, kỹ năng về chế độ ăn uống khoa học, các phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm, trang phục và thời trang, đồ dùng điện trong gia đình.	8
	- Trách nhiệm	- Có trách nhiệm với bản thân, ý thức rèn luyện, chăm sóc sức khỏe bản thân và gia đình	9
	- Trung thực	Tôn trọng lễ phải, khách quan và công bằng trong nhận thức, ứng xử.	10

II. THIẾT BỊ DẠY HỌC VÀ HỌC LIỆU

1. Đối với giáo viên:

- Các tranh ảnh về thực phẩm

2. Đối với học sinh: Sgk, dụng cụ học tập, đọc bài trước theo sự hướng dẫn của giáo viên.

III. TIẾN TRÌNH DẠY HỌC

Hoạt động học	Đáp ứng mục tiêu	Nội dung dạy học trọng tâm	PP/KT/HT dạy học	Phương án đánh giá
Hoạt động 1: Khởi động	3, 10	Tạo tâm thế để học sinh xác định được mục tiêu và nội dung về kiến thức, kỹ năng trong bài học mới.	Đàm thoại	Gv đánh giá dựa trên phần trả lời câu hỏi của học sinh.

Hoạt động 2: Hoạt động khám phá – giải quyết vấn đề

Hoạt động luyện tập	1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10.	Trình bày được nội dung chương về bảo quản và chế biến thực phẩm, trang phục và thời trang, đồ dùng điện trong gia đình.	PP sử dụng đồ dùng trực quan. Phương pháp đàm thoại PP hoạt động nhóm	GV đánh giá quá trình làm việc của nhóm học sinh.
Hoạt động nhận xét, đánh giá	6, 7, 8, 9, 10.	GV nhận xét và cho điểm	Phương pháp đàm thoại	GV đánh giá quá trình làm việc của nhóm học sinh.

1. Hoạt động 1: Mở đầu

a. Mục tiêu: Tạo tâm thế hứng thú cho học sinh và từng bước làm quen bài học.

b. Nội dung: HS xem các hình ảnh về nội dung thực phẩm, trang phục, thời trang và đồ dùng điện và trả lời các câu hỏi.

c. Sản phẩm học tập: HS tiếp thu kiến thức và câu trả lời của HS

d. Tổ chức thực hiện:

- GV chiếu hình ảnh và khái quát lại kiến thức

- HS quan sát và tiếp nhận câu hỏi, nêu lên suy nghĩ của bản thân về nội dung thực phẩm, trang phục, thời trang và đồ dùng điện.

2. Hoạt động 2: Hình thành kiến thức mới

2.1. Hoạt động 1: Hoạt động luyện tập

a. Mục tiêu: củng cố lại kiến thức đã học thông qua bài tập.

b. Nội dung: Kiến thức về chương 2,3,4

c. Sản phẩm học tập: Kết quả của HS.

d. Tổ chức thực hiện:

GV cho HS nội dung ôn tập:

1. Tháp dinh dưỡng

- Hạn chế muối

- Ăn ít kẹo, đường

- Ăn có mức độ: dầu, mỡ

- Ăn vừa đủ: Thịt, cá, trứng, sữa

- Ăn đủ: Chất bột, rau, củ, quả

2. Phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt

- Trộn hỗn hợp thực phẩm

- Ngâm chua thực phẩm

3. Phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt

- Phương pháp làm chín thực phẩm trong nước

- Phương pháp làm chín thực phẩm trong chất béo

- Phương pháp làm chín thực phẩm bằng hơi nước và bằng nguồn nhiệt trực tiếp

4. Khái niệm, vai trò của trang phục

- Khái niệm trang phục
- Vai trò trang phục

5. Lựa chọn trang phục phù hợp với vóc dáng cơ thể

6. Chọn trang phục phù hợp với lứa tuổi

7. Chọn trang phục phù hợp với môi trường và tính chất công việc

8. Lựa chọn phối hợp trang phục

9. Nguồn gốc, tính chất vải sợi thiên nhiên, vải sợi hóa học

- Nguồn gốc, tính chất vải sợi thiên nhiên
- Nguồn gốc, tính chất vải sợi hóa học

10. Khái niệm thời trang, phân loại thời trang, các bước lựa chọn trang phục theo thời trang

- Khái niệm thời trang
- Phân loại thời trang
- Các bước lựa chọn trang phục theo thời trang

11. Một số đồ dùng điện trong gia đình (Cấu tạo, thông số kỹ thuật và nguyên lý làm việc

- Cấu tạo một số đồ dùng điện trong gia đình
- Thông số kỹ thuật
- Nguyên lý làm việc

12. Lựa chọn đồ dùng điện tiết kiệm điện

13. Nguyên nhân gây ra tai nạn điện và biện pháp an toàn khi sử dụng điện.

- Nguyên nhân gây ra tai nạn điện
- Biện pháp an toàn khi sử dụng điện.
- HS tham gia thảo luận nhóm
- GV cho hs trình bày và kết luận.

2.2. Hoạt động 2: Nhận xét, đánh giá

a. Mục tiêu: Đánh giá nội dung luyện tập

b. Nội dung: Giáo viên nhận xét và cho điểm

c. Sản phẩm học tập: Câu trả lời của HS.

d. Tổ chức thực hiện:

- GV yêu cầu HS lần lượt trả lời các câu hỏi phần luyện tập
- GV cho các học sinh nhận xét về chế độ ăn uống khoa học, các phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm
- GV bổ sung và kết luận

Giáo viên



Nguyễn Thị Chiến

**DUYỆT
TỔ CHUYÊN MÔN**



Người duyệt: **Nguyễn Thị Quỳnh Thoa**

Chức vụ: Tổ trưởng chuyên môn

Đơn vị: THCS Ngô Mỹ

Thời gian ký: 11/04/2023 8:35 AM

NHÀ TRƯỞNG