

Tuần: 24+25

Tiết: 12; 13; 14

BÀI 5. BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM TRONG GIA ĐÌNH

I. MỤC TIÊU BÀI HỌC

1. Kiến thức

- Nêu được vai trò, ý nghĩa của việc bảo quản và chế biến thực phẩm
- Trình bày được một số phương pháp chế biến thực phẩm phổ biến
- Lựa chọn và chế biến được món ăn đơn giản theo phương pháp không sử dụng nhiệt
- Chế biến thực phẩm đảm bảo an toàn, vệ sinh.

2. Năng lực và phẩm chất

Năng lực và phẩm chất		Yêu cầu cần đạt	ST T
+ Năng lực chung	Tự chủ và tự học	- Chủ động, tích cực học tập và trong cuộc sống; vận dụng linh hoạt những kiến thức, kỹ năng đã học vào việc bảo quản và chế biến thực phẩm trong 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 các phần 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 về dinh dưỡng hợp lý, đề xuất được giải pháp cho bữa ăn dinh dưỡng hợp lý.	3
+ Năng lực đặc thù	- Nhận thức công nghệ	- Nhận thức được vai trò của việc bảo quản và chế biến thực phẩm để tạo nguồn dinh dưỡng tốt cho sức khỏe - Nhận biết các phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm trong gia đình	4
	- Giao tiếp công nghệ	- Sử dụng một số thuật ngữ về phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm để trình bày cách bảo quản và quy trình thực hiện một món ăn	5
	- Sử dụng công nghệ	- Sử dụng các phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm vào thực tiễn bảo quản và chế biến thực phẩm ở gia đình	6

+ Phẩm chất	- Đánh giá công nghệ	- Nhận xét, đánh giá hành động hợp lý để bảo quản thực phẩm lâu hư hỏng và chế biến thực phẩm đúng quy trình	7
	- Thiết kế công nghệ	- Đề xuất món ăn dinh dưỡng hợp lý cho gia đình.	8
	- Nhân ái	- Có ý thức quan tâm và tham gia vào việc bảo quản và chế biến thực phẩm, tạo ra những bữa ăn ngon lành, hấp dẫn cho các thành viên trong gia đình.	9
	- Chăm chỉ	- Có ý thức về nhiệm vụ học tập, ý thức vận dụng kiến thức, kỹ năng về bảo quản và chế biến thực phẩm vào đời sống hàng ngày	10
	- Trách nhiệm	- Có trách nhiệm với bản thân, ý thức rèn luyện, chăm sóc sức khỏe bản thân.	11
	- Trung thực	Tôn trọng lễ phải, khách quan và công bằng trong nhận thức, ứng xử.	12

II. THIẾT BỊ DẠY HỌC VÀ HỌC LIỆU

1. Chuẩn bị của giáo viên:

- Giấy A4, phiếu học tập, bài tập, ảnh, powerpoint

2. Chuẩn bị của học sinh:

- Đọc trước bài học trong SGK

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, 12	Tạo tâm thế để học sinh xác định được mục tiêu và nội dung về kiến thức, kỹ năng	Đàm thoại	Gv đánh giá dựa trên phần trả lời câu hỏi của học sinh.

		trong bài học mới.		
Hoạt động 2: Hoạt động khám phá – giải quyết vấn đề				
<i>Tìm hiểu vai trò và ý nghĩa của việc bảo quản thực phẩm</i>	1, 2, 3, 4, 5, 9, 10, 11, 12	Trình bày được vai trò và ý nghĩa của bảo quản thực phẩm	PP sử dụng tài liệu. PP sử dụng đồ dùng trực quan. Phương pháp đàm thoại PP hoạt động cá nhân	GV đánh giá quá trình làm việc của cá nhân học sinh.
<i>Tìm hiểu phương pháp bảo quản thực phẩm</i>	1, 2, 3, 4, 9, 10, 11, 12	- Nêu được phương pháp bảo quản thực phẩm	PP sử dụng tài liệu. 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.
<i>Tìm hiểu vai trò và ý nghĩa của chế biến thực phẩm</i>	1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12.	- Trình bày được bữa ăn dinh dưỡng hợp lí	PP hoạt động cá nhân PP sử dụng đồ dùng trực quan. PP sử dụng tài liệu. Phương pháp đàm thoại	GV đánh giá quá trình làm việc của cá nhân học sinh.

Tìm hiểu phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt	1, 2, 3, 4, 9, 10, 11, 12	- Trình bày được phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt	PP hoạt động cá nhân PP sử dụng đồ dùng trực quan. PP sử dụng tài liệu. Phương pháp đàm thoại	GV đánh giá quá trình làm việc của từng cá nhân học sinh.
Tìm hiểu phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt	1, 2, 3, 4, 9, 10, 11, 12	- Trình bày được phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt	PP thảo luận nhóm PP sử dụng đồ dùng trực quan. PP sử dụng tài liệu. Phương pháp đàm thoại	GV đánh giá quá trình làm việc của nhóm học sinh.
Hoạt động 3: Luyện tập	1, 7, 9, 10, 11, 12	Trả lời câu hỏi	PP thảo luận nhóm, cặp đôi, hoạt động cá nhân.	Gv đánh giá dựa trên phần trả lời câu hỏi của học sinh.
Hoạt động 4: Vận dụng, mở rộng	1, 7, 8, 9, 10, 11, 12	Vận dụng kiến thức đã học để làm bài tập vận dụng SGK.	Phương pháp viết luận, đàm thoại, đọc thoại	GV đánh giá học sinh dựa trên nội dung câu trả lời.

1. Hoạt động 1: Mở đầu

a) Mục tiêu: Khơi gợi nhu cầu tìm hiểu về việc chế biến thực phẩm để tạo nên những món ăn thường ngày ở gia đình.

- Mục tiêu: **3, 12**

b) Nội dung: Thực phẩm đã được chế biến thành những món ăn như thế nào?

c) Sản phẩm: HS vận dụng kiến thức để trả lời câu hỏi GV đưa ra.

d) Tổ chức thực hiện:

*** Bước 1: Chuyển giao nhiệm vụ**

GV yêu cầu HS trong cùng bàn thảo luận trong thời gian 2 phút và cho biết thực phẩm trong hình đã được chế biến thành món ăn ngon như thế nào?

HS quan sát và tiếp nhận nhiệm vụ.

*** Bước 2: Thực hiện nhiệm vụ**

- HS quan sát, trao đổi nhóm cặp bàn và nêu tên đúng loại thực phẩm.

GV theo dõi, giúp đỡ HS gặp khó khăn.

*** Bước 3: Báo cáo thảo luận**

- GV yêu cầu đại diện nhóm trả lời, nhóm khác nhận xét và bổ sung.

*** Bước 4: Kết luận, nhận định**

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 học hôm nay.

Giáo viên nêu mục tiêu bài học...

2. Hoạt động 2: Hình thành kiến thức mới

2.1. Tìm hiểu vai trò và ý nghĩa của bảo quản thực phẩm

a. Mục tiêu: Phát huy tính tích cực chủ động, sáng tạo tìm tòi kiến thức tạo hứng thú cho hs. (1, 2, 3, 4, 5, 9, 10, 11, 12)

b. Nội dung: GV giới thiệu về vai trò của bảo quản thực phẩm

c. Sản phẩm học tập: Nhu cầu tìm hiểu về vai trò của bảo quản thực phẩm

d. Tổ chức thực hiện:

Chuyển giao nhiệm vụ học tập

- Yêu cầu HS quan sát hình 5.1 TP phân hủy

- Tìm hiểu sự thay đổi bên trong + bên ngoài của TP khi phân hủy

Thực hiện nhiệm vụ học tập

- HS quan sát hình ảnh SGK

- Trả lời câu hỏi

Báo cáo kết quả thực hiện nhiệm vụ học tập

- HS phát biểu ý kiến

- Sản phẩm học tập: Vai trò và ý nghĩa của bảo quản thực phẩm

Phương án đánh giá

- GV đánh giá và nhận xét kết quả.

2.2. Tìm hiểu phương pháp bảo quản thực phẩm

a. Mục tiêu: Phát huy tính tích cực chủ động, sáng tạo tìm tòi kiến thức tạo hứng thú cho hs. (1, 2, 3, 4, 9, 10, 11, 12)

b. Nội dung: GV giới thiệu về phương pháp bảo quản thực phẩm

c. Sản phẩm học tập: Nhu cầu tìm hiểu về phương pháp bảo quản thực phẩm

d. Tổ chức thực hiện:

Chuyển giao nhiệm vụ học tập

GV chia nhóm: chia lớp thành 4 nhóm

- Yêu cầu HS quan sát hình 5.2

- Thảo luận nhóm:

+ Nội dung: Nêu tác động của phương pháp bảo quản đến thực phẩm và vi khuẩn như thế nào?

Thời gian: 3 phút

Thực hiện nhiệm vụ học tập

- HS tập trung thành nhóm

- HS thảo luận nhóm

Báo cáo kết quả thực hiện nhiệm vụ học tập

- 1 nhóm đại diện trình bày

- Các nhóm khác bổ sung

Phương án đánh giá

- GV đưa ra đáp án và đánh giá kết quả của các nhóm

2.3. Hoạt động 1: Tìm hiểu về vai trò và ý nghĩa của việc chế biến thực phẩm.

a) Mục tiêu: Giúp HS nhận biết vai trò và ý nghĩa của việc chế biến thực phẩm.

(1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12)

b) Nội dung: các thực phẩm chưa chế biến và đã chế biến

c) Sản phẩm: vai trò và ý nghĩa của việc chế biến thực phẩm

d) Tổ chức thực hiện:

Hoạt động của GV và HS	Nội dung cần đạt
<p>* Bước 1: Chuyển giao nhiệm vụ</p> <p>- GV minh hoạ hình ảnh tác dụng của việc chế biến thực phẩm ở hình 5.3 SGK, yêu cầu HS so sánh đặc điểm của những thực phẩm chưa chế biến và được chế biến.</p> <p>- GV giúp HS phân tích từng trường hợp để nhận biết được sự thay đổi về tính chất, hương vị của thực phẩm sau khi chế biến trong mỗi trường hợp.</p> <p>GV yêu cầu HS nêu thêm sự thay đổi sau khi chế biến của các thực phẩm khác.</p> <p>GV giải thích về tác dụng của việc chế biến với thực phẩm</p> <p>- Học sinh tiếp nhận</p> <p>* Bước 2: Thực hiện nhiệm vụ</p> <p>- HS đọc yêu cầu, suy nghĩ trả lời</p> <p>- GV theo dõi</p> <p>* Bước 3: Báo cáo kết quả</p> <p>HS trả lời câu hỏi của GV</p>	<p>1. Chế biến thực phẩm</p> <p>1.1. Vai trò và ý nghĩa của việc chế biến thực phẩm.</p> <p>Việc chế biến giúp thực phẩm trở nên dễ tiêu hoá, an toàn và thơm ngon hơn. Các phương pháp chế biến thực phẩm làm phong phú bữa ăn cho con người.</p>

*** *Bước 4 Kết quả, nhận định***

- Học sinh tự nhận xét, đánh giá lẫn nhau
- Giáo viên nhận xét, đánh giá
- GV: chốt kiến thức

2.4. Hoạt động 2: Tìm hiểu phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt. (1, 2, 3, 4, 9, 10, 11, 12)

a) **Mục tiêu:** Giới thiệu khái niệm và quy trình chung của phương pháp trộn hỗn hợp và ngâm chua thực phẩm.

b) **Nội dung:** HS quan sát SGK để tìm hiểu nội dung kiến thức theo yêu cầu của GV.

c) **Sản phẩm:** Khái niệm và quy trình chung của phương pháp trộn hỗn hợp và ngâm chua thực phẩm.

d) **Tổ chức thực hiện:**

Hoạt động của GV và HS	Nội dung cần đạt
<p>*Bước 1: Chuyển giao nhiệm vụ</p> <p>Trộn hỗn hợp thực phẩm</p> <ul style="list-style-type: none"> - GV minh họa các bước trộn hỗn hợp thực phẩm ở hình 5.4, cho HS thực hiện yêu cầu SGK - GV gợi mở để HS nêu được khái niệm phương pháp trộn hỗn hợp thực phẩm - GV yêu cầu HS kể tên những món ăn được chế biến bằng phương pháp trộn hỗn hợp mà em đã từng ăn. - Dựa vào hình 5.4 trong SGK, Gv giải thích từng công việc và dẫn dắt HS nhận biết quy trình chung để chế biến món trộn hỗn hợp gồm 3 giai đoạn chính: sơ chế nguyên liệu, chế biến món ăn, trình bày món ăn. <p>Gv giải thích giúp HS phân biệt giữa sơ chế và chế biến.</p> <ul style="list-style-type: none"> - GV dẫn dắt HS nhắc lại những thông tin vừa tìm được để đúc kết thành kiến thức bài học. <p>Ngâm chua thực phẩm</p> <ul style="list-style-type: none"> - GV cho HS quan sát hình 5.5 và thực hiện yêu cầu SGK. Sau đó, GV dẫn dắt, gợi mở để HS nêu được các bước và các công việc trong quy trình ngâm chua thực phẩm - GV đặt câu hỏi: Món ăn có thể thay đổi màu sắc và hương vị ngay 	<p>1.2. Phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt.</p> <p>a. Trộn hỗn hợp thực phẩm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Là cách pha trộn các thực phẩm đã được sơ chế hoặc làm chín bằng các phương pháp khác, kết hợp với gia vị tạo thành món ăn có giá trị dinh dưỡng cao. <p>* Quy trình thực hiện: SGK</p> <p>b. Ngâm chua thực phẩm</p> <p>Ngâm chua là phương pháp ngâm thực phẩm vào hỗn hợp nước ngâm một thời gian để thực phẩm lên men vi sinh vật hoặc thấm hỗn hợp nước ngâm, tạo ra món ăn có vị chua đặc trưng. Các loại hỗn hợp nước ngâm thường được sử dụng là hỗn hợp nước muối, hỗn hợp giấm đường.</p> <p>Quy trình: sgk</p>

<p>không? Từ đó, GV dẫn dắt để HS hiểu được phương pháp ngâm chua thực phẩm cần một khoảng thời gian cần thiết để nguyên liệu lên men vi sinh vật.</p> <ul style="list-style-type: none"> - GV gợi mở để HS nêu được khái niệm về phương pháp ngâm chua thực phẩm. - GV yêu cầu HS nêu thêm ví dụ về các món ngâm chua mà các em đã từng ăn. - GV dẫn dắt HS nhắc lại những thông tin vừa tìm được để đúc kết thành kiến thức bài học. - Học sinh tiếp nhận <p>* Bước 2: Thực hiện nhiệm vụ</p> <ul style="list-style-type: none"> - HS đọc yêu cầu, suy nghĩ trả lời - GV theo dõi <p>* Bước 3: Báo cáo kết quả</p> <p>HS trả lời câu hỏi của GV</p> <p>* Bước 4 Kết quả, nhận định</p> <ul style="list-style-type: none"> - Học sinh tự nhận xét, đánh giá lẫn nhau - Giáo viên nhận xét, đánh giá - GV: chốt kiến thức <p>HS nghe và ghi nhớ vào vở</p>	
--	--

2.5. Hoạt động 3: Tìm hiểu phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt. (1, 2, 3, 4, 9, 10, 11, 12)

a) **Mục tiêu:** Trình bày được một số phương pháp chế biến có sử dụng nhiệt

b) **Nội dung:** Chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt

c) **Sản phẩm:** Phiếu học tập nhóm, hoàn thành nội dung trong vở ghi

d) **Tổ chức thực hiện:**

Hoạt động của GV và HS	Nội dung cần đạt
<p>* Bước 1: Chuyển giao nhiệm vụ</p> <p>a. Phương pháp làm chín thực phẩm trong nước.</p>	<p>1.3. Phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt.</p> <p>a. Phương pháp làm chín thực phẩm trong nước.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Luộc là làm chín mềm thực phẩm trong môi trường nước với thời gian thích hợp. Thời gian

<ul style="list-style-type: none"> - GV cho HS quan sát ở hình 5.6, cho HS thực hiện yêu cầu SGK - GV gợi mở để HS nêu được khái niệm về các phương pháp chế biến thực phẩm trong nước: luộc, nấu, kho - GV giúp HS so sánh và phân biệt được sự khác nhau giữa 3 phương pháp làm chín thực phẩm trong nước. - GV dẫn dắt HS nhắc lại những thông tin vừa tìm được để đúc kết thành kiến thức bài học. <p>b. Phương pháp chế biến thực phẩm trong chất béo</p> <ul style="list-style-type: none"> - GV cho HS quan sát ở hình 5.7, cho HS thực hiện yêu cầu SGK - GV giúp HS phân tích hình ảnh để nêu được khái niệm về các phương pháp chế biến thực phẩm trong chất béo: rán, xào, rang. - GV giúp HS so sánh và phân biệt được sự khác nhau giữa 3 phương pháp làm chín thực phẩm trong chất béo. - GV dẫn dắt HS nhắc lại những thông tin vừa tìm được để đúc kết thành kiến thức bài học. <p>c. Phương pháp làm chín thực phẩm bằng hơi nước và bằng nguồn nhiệt trực tiếp.</p> <ul style="list-style-type: none"> - GV cho HS quan sát ở hình 5.8, cho HS thực hiện yêu cầu SGK 	<p>luộc thực phẩm động vật thường lâu hơn luộc thực vật.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nấu là làm chín thực phẩm trong môi trường nhiều nước, có nêm gia vị vừa ăn. Với món nấu thực phẩm thường chín mềm hơn luộc. - Kho là làm chín mềm thực phẩm trong lượng nước vừa phải với vị mặn đậm đà. Món kho thường sử dụng thực phẩm động vật <p>b. Phương pháp làm chín thực phẩm trong chất béo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rán (chiên) là làm chín thực phẩm với lượng chất béo khá nhiều, đun với lửa vừa. Thực phẩm sau khi tẩm, ướp gia vị được rán chín, vàng đều hai mặt. - Xào là làm chín thực phẩm với lượng chất béo vừa phải, đun với lửa to trong thời gian ngắn. Trong khi xào người ta nêm gia vị cho vừa ăn. - Rang là làm chín thực phẩm với lượng chất béo rất ít, đun với lửa vừa. Trong khi rang người ta nêm gia vị cho vừa ăn. Tuy nhiên, với một số loại hạt hoặc đậu, khi rang có thể không cần sử dụng chất béo. <p>c. Phương pháp làm chín thực phẩm bằng hơi nước và bằng nguồn nhiệt trực tiếp.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hấp (đồ) và chưng là các phương pháp làm chín thực phẩm bằng sức nóng của hơi nước. Nước được đun sôi với lửa to để hơi nước bốc lên nhiều, làm chín thực phẩm. - Nướng phương pháp làm chín thực phẩm bằng sức nóng trực tiếp của nguồn nhiệt. Thực phẩm sau khi tẩm, ướp gia vị được nướng chín đều hai mặt.
---	---

<ul style="list-style-type: none"> - GV giúp HS phân tích hình ảnh để mô tả được các phương pháp: chưng, hấp, nướng. - Gv gợi mở để HS phân biệt được phương pháp chưng và phương pháp hấp. - Gv gợi mở giúp HS phát biểu được khái niệm các phương pháp hấp, chưng và nướng. - GV yêu cầu HS nhắc lại những thông tin vừa tìm được để đúc kết thành kiến thức bài học. - Học sinh tiếp nhận * Bước 2: Thực hiện nhiệm vụ - HS đọc yêu cầu, suy nghĩ trả lời - GV theo dõi * Bước 3: Báo cáo kết quả HS trả lời câu hỏi của GV * Bước 4 Kết quả, nhận định - Học sinh tự nhận xét, đánh giá lẫn nhau - Giáo viên nhận xét, đánh giá - GV: chốt kiến thức HS nghe và ghi nhớ vào vở 	
--	--

3. Hoạt động 3: Tìm hiểu thực hành chế biến món ăn không sử dụng nhiệt. (GV hướng dẫn học sinh thực hiện ở nhà)

4. Hoạt động 4: Luyện Tập

a. Mục tiêu: Học sinh vận dụng kiến thức vừa học để làm bài tập. (1, 7, 9, 10, 11, 12)

b. Nội dung: Củng cố bài học

c. Sản phẩm: Nội dung trả lời cá nhân của HS vào vở, phiếu học tập cá nhân, phiếu học tập nhóm.

d. Tổ chức thực hiện

Gv: Yêu cầu hs hoạt động cá nhân thảo luận câu hỏi, làm bài tập

- Điều quan trọng nhất các em học được hôm nay là gì? Theo em vấn đề gì là quan trọng nhất mà chưa được giải đáp?

- HS suy nghĩ và viết ra giấy, GV gọi đại diện một số em, mỗi em sẽ có thời gian 1 phút trình bày trước lớp về những điều các em đã học và những câu hỏi các em muốn được giải đáp.

- Yêu cầu HS trả lời một số câu hỏi và hoàn thiện một số bài tập

Câu 1- Những chất nào sau đây không phải chất dinh dưỡng nhưng rất quan trọng

- | | |
|-------------------------|---------------------------|
| A. Chất đạm và chất béo | B. Chất bột và đường |
| C. Nước và chất xơ | D. Vitamin và chất khoáng |

Câu 2: Nhu cầu dinh dưỡng phụ thuộc vào những yếu tố nào sau đây?

- A. Lứa tuổi
- B. Giới tính và tình trạng sinh lí
- C. Mức độ lao động và hoạt động thể lực
- D. Tất cả các yếu tố trên.

Câu 3: Những dấu hiệu nào sau đây cho biết cơ thể em đang thiếu chất dinh dưỡng.

- A. Dễ bị đói, mệt, cơ thể ốm yếu.
- B. Thiếu năng lượng và vitamin, cơ thể ốm yếu, dễ bị mệt, đói.
- C. Trẻ em sẽ bị bệnh suy dinh dưỡng, mắc bệnh nhiễm khuẩn và trí tuệ kém phát triển.

- Hs: HS hoạt động cá nhân.

- GV: gọi một em trả lời, em khác nhận xét.

- Dự kiến sản phẩm: C1: C; C2: D, C3: C

- Giáo viên nhận xét, đánh giá.

GV dẫn dắt HS giải bài tập ở phần Luyện tập trong SGK.

• Câu 1. GV yêu cầu HS quan sát hình ảnh trong SHS về những sản phẩm đã được xử lí bằng các phương pháp bảo quản khác nhau. Sau đó, GV dẫn dắt HS phân tích từng sản phẩm dựa vào các chi tiết trong hình và trải nghiệm thực tế (đã từng ăn) để xác định phương pháp bảo quản đã sử dụng.

Gợi ý đáp án "Lạp xưởng: sấy khô và hút chân không,

• Cá khô, ướp muối và sấy khô (hoặc phơi khô);

GV giải thích lí do phối hợp nhiều phương pháp bảo quản trên một sản phẩm nhằm mục đích gia tăng hiệu quả bảo quản và tạo ra các sản phẩm có khẩu vị phù hợp với người sử dụng GV khuyến khích HS ghi nhận lại cách bảo quản các loại thực phẩm khác nhau thực phẩm đã chế biến thực phẩm chưa chế biến, thực phẩm đông vật, thực phẩm

Câu 3. GV hướng dẫn HS mô tả công việc tìm bước theo hình Từ đó, củng cố hiểu biết của HS về quy trình chế biến món trộn dầu giấm

Câu 4. GV gợi ý để HS nhận định công việc nào cần thực hiện trước, công việc Tháo phải thực luận sau Từ đó, HS sắp xếp các công việc ngan chua hanh theo thứ tự hợp và Xác định các bước của quy trình chế biến thái hành ngàn giấm

Câu 5. GV nêu tên những món ăn thông thường để HS xác định phương pháp chế biến Tuy theo thực tế. GV có thể nêu thêm tên những nhón ăn phổ biến ở địa phương

Câu 6. Quy trình chế biến món cơm rang trứng

- Sơ chế nguyên liệu nấu cơm, để nguội, trắng trứng, cắt trứng thành sợi nhỏ.
 - Chế biến món ăn phi tỏi (hoặc hành) vàng thơm, cho cơm và trứng vào hang chung với gia vị.
 - Trình bày món ăn với cơm ra đĩa, bày thêm trung, hành lá, rau mùi lên mặt cơm.
 - Cầu HS xây dựng quy trình thực hiện món rau muống luộc với các hình ảnh gợi
- Hs tiếp nhận

*** Bước 2: Thực hiện nhiệm vụ:**

- HS đọc yêu cầu, suy nghĩ trả lời
- GV theo dõi

*** Bước 3: Báo cáo kết quả:**

HS trình bày miệng

*** Bước 4: Kết luận, nhận định**

- Học sinh nhận xét, bổ sung, đánh giá
- Giáo viên nhận xét, đánh giá

GV: chiếu kết quả

5. Hoạt động 5: Vận dụng

a) Mục tiêu: Giúp HS củng cố và vận dụng các kiến thức và kĩ năng đã học vào thực tiễn chế biến thực phẩm ở gia đình. **(1, 7, 8, 9, 10, 11, 12)**

b) Nội dung: bài tập phần vận dụng trong SGK và bài tập về nhà trong SBT.

c) Sản phẩm: đáp án bài tập phần vận dụng trong SGK và bài tập về nhà trong SBT.

d) Tổ chức thực hiện:

*** Bước 1: Chuyển giao nhiệm vụ**

- GV yêu cầu:

Kể tên các món ăn và gia đình em thường dùng và sắp xếp chúng vào từng nhóm phương pháp chế biến phù hợp.

Quan sát và trình bày cách chế biến một món ăn trong gia đình mà em thích nhất.
Nội dung trình bày gồm nguyên liệu cần dùng, quy trình chế biến, hương vị của món ăn.

- GV giao bài tập cho HS làm ở nhà
- HS tiếp nhận

*** Bước 2: Thực hiện nhiệm vụ:**

HS hoàn thành yêu cầu bài tập ở nhà

*** Bước 3: Báo cáo kết quả:**

Tiết học tiếp theo báo cáo kết quả bằng hình thức thuyết trình

*** Bước 4: Kết luận, nhận định**

- Học sinh nhận xét, bổ sung, đánh giá
- Giáo viên nhận xét, đánh giá

Giáo viên

**DUYỆT
TỔ CHUYÊN MÔN**

NHÀ TRƯỜNG



Nguyễn Thị Chiến

Người duyệt: **Nguyễn Thị Quỳnh Thoa**
Chức vụ: Tổ trưởng chuyên môn
Đơn vị: THCS Ngô Mỹ
Thời gian ký: 15/01/2023 8:35 AM

TRƯỜNG THCS NGÔ MỸ	
ĐÃ PHÊ DUYỆT	KT. HIỆU TRƯỞNG PHÓ HIỆU TRƯỞNG
	 Phan Văn Phú