

Tuần: 27

Tiết: 17+18

DỰ ÁN 2. MÓN ĂN CHO BỮA CƠM GIA ĐÌNH

I. MỤC TIÊU

1. Kiến thức

- Vận dụng kiến thức, kỹ năng về dinh dưỡng hợp lí, chế biến và bảo quản thực phẩm để thiết kế món ăn bữa cơm gia đình hợp lí.
- Lập thực đơn bữa ăn dinh dưỡng hợp lí và chế biến được một món ăn không sử dụng nhiệt.
- Phát triển khả năng sáng tạo, rèn luyện tính tự lực và năng lực cộng tác trong việc thiết kế một thực đơn dinh dưỡng hợp lí cho bữa ăn hàng ngày và chế biến một món ăn không sử dụng nhiệt.

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 vào trong cuộc sống; vận dụng linh hoạt những kiến thức, kỹ năng đã học vào việc xây dựng bữa ăn dinh dưỡng hợp lí.	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 bữa ăn hợp lí, đề xuất được món ăn cho bữa ăn dinh dưỡng hợp lí.	3

+ Năng lực đặc thù + Phẩm chất	- Nhận thức công nghệ	- Nhận thức được các loại thực phẩm để có nguồn dinh dưỡng tốt cho sức khỏe. - Nhận biết cách chế biến thực phẩm trong bữa cơm gia đình	4
	- Sử dụng công nghệ	- Sử dụng các phương pháp chế biến đã học để chế biến món ăn cho bữa cơm gia đình.	5
	- Đánh giá công nghệ	- Nhận xét, đánh giá bữa ăn hợp lí cho bữa cơm gia đình.	6
	- Thiết kế công nghệ	- Đề xuất món ăn dinh dưỡng hợp lí cho bữa cơm gia đình.	7
	- Nhân ái	- Có ý thức quan tâm và tham gia vào việc chế biến các món ăn tạo ra những bữa ăn ngon lành, hấp dẫn cho các thành viên trong gia đình.	8
	- Chăm chỉ	- Có ý thức về nhiệm vụ học tập, ý thức vận dụng kiến thức, kỹ năng xây dựng các món ăn cho bữa cơm gia đình.	9
	- Trách nhiệm	- Có trách nhiệm với bản thân, ý thức rèn luyện, chăm sóc sức khỏe bản thân và gia đình	10
	- Trung thực	Tôn trọng lễ phải, khách quan và công bằng trong nhận thức, ứng xử.	11

II. THIẾT BỊ DẠY HỌC VÀ HỌC LIỆU

1. Giáo viên

- Một số mẫu thực đơn
- Dự kiến phân chia học sinh trong lớp thành các nhóm.
- Máy chiếu

2. Học sinh

- Chuẩn bị đầy đủ sách giáo khoa, giấy A2, vở ghi, bút, thước...
- Bài thuyết minh về món ăn bữa cơm gia đình.
- Nguyên liệu thực phẩm cần thiết để chế biến món ăn.
- Các dụng cụ để chế biến món ăn.

III. TIỀN 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, 11	Tạo tâm thế để học sinh xác định được mục tiêu và nội dung về kiến thức, kĩ 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				
Giới thiệu dự án	1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11	Thiết kế được thực đơn cho bữa cơm gia đình	PP đóng vai PP sử dụng đồ dùng trực quan. Phương pháp đàm thoại PP hoạt	GV đánh giá quá trình làm việc của cá nhân học sinh.

			động cá nhân	
<i>Tìm hiểu xây dựng kế hoạch</i>	1, 2, 3, 4, 8, 9, 10, 11	- Nêu được các nguyên liệu, cách chế biến món ăn cho bữa cơm gia đình	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.
Tìm hiểu thực hiện dự án	1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11	- Trình bày được cách chế biến các món ăn cho bữa cơm gia đình	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.
Tìm hiểu báo cáo dự án	1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11	- Đánh giá và hướng dẫn học sinh tự đánh giá kết quả học tập	PP thảo luận cá nhân PP sử dụng đồ dùng trực quan. PP sử dụng tài liệu. Phương pháp đàm	GV đánh giá quá trình làm việc của từng cá nhân học sinh.

			thoại	
Hoạt động tìm tòi, mở rộng	1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 11.	- Xây dựng bữa cơm gia đình trong 1 tuần	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 của giáo viên	Hoạt động của học sinh	Nội dung
1. Hoạt động 1: Mở đầu Mục tiêu: Thông qua câu hỏi tình huống học sinh nắm lại kiến thức về bữa ăn dinh dưỡng hợp lí (3,11) Nội dung: Phân tích một số thực đơn Sản phẩm: Câu trả lời của học sinh		
Tổ chức thực hiện: Bước 1: Chuyển giao nhiệm vụ: + Cho học sinh tham gia thảo luận nhóm + Giáo viên đưa ra hình ảnh một số thực đơn của bữa ăn hàng ngày, yêu cầu học sinh phân tích các thực đơn đã cho có đầy đủ các nhóm thực phẩm chính theo tỉ lệ thích hợp hay chưa và cho biết thực đơn nào là hợp lí nhất		

<p>Bữa ăn 1</p>	<div> <div>Cơm</div> <div>Rau thập cẩm luộc</div> <div>Canh rau má+ tôm khô</div> </div> <div>    </div>
<p>Bữa ăn 2</p>	<div> <div>Cơm</div> <div>Vịt kho gừng</div> <div>Cá rô kho tộ</div> <div>Canh khổ qua + sườn</div> </div> <div>     </div>
<p>Bữa ăn 3</p>	<div> <div>Cơm</div> <div>Canh mướp+ mồng tơi+ cua</div> <div>Tôm rang</div> <div>Rau củ luộc</div> </div> <div>     </div>
<p>Bước 2: Thực hiện nhiệm vụ: Học sinh thực hiện nhiệm vụ trong thời gian 2 phút</p> <p>Bước 3: Báo cáo thảo luận: Giáo viên gọi một vài nhóm nhanh nhất trình bày, các nhóm khác nhận xét bổ sung</p> <p>Bước 4: Kết luận nhận định: Giáo viên nhận xét và tuyên dương. Giáo viên nêu vấn đề dinh dưỡng hợp lí trong bữa ăn sẽ giúp cho mỗi chúng ta có sức khỏe tốt. Tuy nhiên hiện nay ở các thành phố lớn do nhịp sống hối hả, bận rộn, một bộ phận người dân ít chú trọng đến dinh dưỡng bữa ăn hàng ngày dẫn đến tình trạng thiếu hụt hoặc thừa các chất, ảnh hưởng đến sức khỏe. Thế nên để có được những bữa ăn hợp lí cần tham khảo thêm ý kiến của bác sĩ dinh dưỡng hoặc các chuyên gia dinh dưỡng</p> <p>Vậy tiết học hôm nay, chúng ta sẽ cùng nhau thực hiện dự án để trải nghiệm làm một kỹ sư công nghệ thực phẩm của mọi nhà.</p>	
<p>2. Hoạt động 2: Hình thành kiến thức mới</p> <p>Hoạt động 1: Giới thiệu dự án</p> <p>Mục tiêu: Giúp học sinh nhận biết chủ đề dự án, các nhiệm vụ phải thực hiện để hoàn</p>	

<p>thành dự án (1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11)</p> <p>Nội dung: Chủ đề, mục tiêu, nhiệm vụ của dự án</p> <p>Sản phẩm: Mục tiêu, nhiệm vụ của dự án</p> <p>Tổ chức thực hiện</p>	
HOẠT ĐỘNG CỦA GIÁO VIÊN VÀ HỌC SINH	SẢN PHẨM DỰ KIẾN
<p>Bước 1: Chuyển giao nhiệm vụ:</p> <p>- Giáo viên giới thiệu: Bữa ăn hàng ngày với đủ các nhóm dinh dưỡng hợp lí, theo tỉ lệ thích hợp và đa dạng thực phẩm sẽ giúp cho mỗi chúng ta có đầy đủ năng lượng và các chất dinh dưỡng cần thiết, đảm bảo sức khỏe cho mọi người, giúp làm việc có hiệu quả. Bác sĩ dinh dưỡng, chuyên gia dinh dưỡng, kỹ sư công nghệ hiện nay là một nghề khá phổ biến. Họ sẽ giúp tư vấn cho chúng ta về vấn đề dinh dưỡng hợp lí, từ đó chúng ta sẽ tổ chức được cho bản thân và gia đình những bữa ăn dinh dưỡng hợp lí nhằm đảm sức khỏe, từ đó giúp ta học tập, làm việc có hiệu quả hơn.</p> <p>Hôm nay chúng ta sẽ cùng nhau trải nghiệm làm kỹ sư công nghiệp thực phẩm, sẽ cùng nhau thiết kế thực đơn cho bữa ăn hàng ngày đầy đủ dinh dưỡng, năng lượng; đồng thời trình bày cách thực hiện 1 món ăn đơn giản mà vẫn đảm bảo giàu dinh dưỡng, với một khoảng thời gian ngắn.</p> <p>- Giáo viên nêu tiêu chí đánh giá kết quả dự án:</p> <p>a- Món ăn bữa cơm gia đình:</p> <p>+ Thực đơn có đủ 4 nhóm dinh dưỡng và theo tỉ lệ thích hợp.</p> <p>+ Thực đơn phải có đủ các món ăn chính theo cơ</p>	<p>Sáu nhóm có đủ nhóm trưởng, thư</p>

<p>cầu bữa ăn (món mặn; món mặn; món rau, củ, quả xào hoặc luộc) và một món phụ (món trộn)</p> <p>+ Thực đơn đa dạng thực phẩm, không trùng thực phẩm, cách chế biến.</p> <p>b-Giới thiệu cách thực hiện một món ăn giàu dinh dưỡng, dễ thực hiện (trộn dầu giấm hoặc trộn hỗn hợp).</p> <p>Để thực hiện dự án lớp sẽ được chia thành 4 nhóm (6 nhóm)</p> <p>Bước 2: Thực hiện nhiệm vụ: học sinh tập hợp theo nhóm thảo luận 2 phút chọn nhóm trưởng, thư ký</p> <p>Bước 3: Báo cáo thảo luận: Các nhóm công bố nhóm trưởng và thư ký.</p> <p>Bước 4: Kết luận nhận định: Giáo viên chốt lại danh sách nhóm</p>	<p>ký.</p>
<p>Hoạt động 2: Xây dựng kế hoạch</p> <p>Mục tiêu: Hướng dẫn học sinh lập kế hoạch thực hiện dự án (1, 2, 3, 4, 8, 9, 10, 11)</p> <p>Nội dung: Các công việc phải thực hiện, mốc thời gian hoàn thành, dụng cụ, vật liệu cần thiết, phân công nhiệm vụ cho các thành viên trong nhóm.</p> <p>Sản phẩm: Kế hoạch chi tiết thực hiện các nhiệm vụ của dự án.</p> <p>Tổ chức thực hiện:</p>	
<p>HOẠT ĐỘNG CỦA GIÁO VIÊN VÀ HỌC SINH</p>	<p>SẢN PHẨM DỰ KIẾN</p>
<p>Bước 1: Chuyển giao nhiệm vụ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Giáo viên hướng dẫn các nhóm tổ chức thảo luận để lập kế hoạch thực hiện dự án - Các công việc cần làm: 	

<ul style="list-style-type: none"> + Liệt kê các món canh, món mặn, món rau củ xào hoặc luộc và món phụ (món trộn). + Lập thực đơn theo yêu cầu. + Soạn bài thuyết minh về thực đơn giới thiệu. + Lập kế hoạch thời gian, mốc thời gian cho từng công việc. + Phân công nhiệm vụ cho các thành viên nhóm + Liệt kê các dụng cụ vật liệu cần thiết: bao tay, khăn lau, thực phẩm cần thiết, đĩa, thau, đũa, muống..... <p>Bước 2: Thực hiện nhiệm vụ: học sinh thảo luận nhóm</p> <p>Bước 3: Báo cáo thảo luận: các nhóm công bố kế hoạch của nhóm</p> <p>Bước 4: Kết luận nhận định</p> <p>Giáo viên kiểm tra tính khả thi trong kế hoạch của các nhóm.</p>	<p>Kế hoạch của các nhóm</p>
<p>Hoạt động 3: Thực hiện dự án (1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11)</p> <p>Mục tiêu: Hướng dẫn học sinh thực hiện dự án</p> <p>Nội dung: Các công việc phải thực hiện để thực hiện hoàn chỉnh thực đơn bữa ăn hàng ngày và thực hiện một món ăn không sử dụng nhiệt.</p> <p>Sản phẩm: Bảng thực đơn bữa cơm gia đình trên giấy A2, 1 sản phẩm (món ăn đã được chế biến áp dụng phương pháp không sử dụng nhiệt).</p> <p>Tổ chức thực hiện:</p>	

Bước 1 Chuyển giao nhiệm vụ:

- GV hướng dẫn HS thực hiện dự án theo kế hoạch đề ra.
- GV kiểm tra việc chuẩn bị dụng cụ, vật liệu của học sinh để thực hiện dự án.
- GV gợi ý:
 - Bữa cơm gia đình thường có mấy món, đó là những món nào?
 - Bữa cơm hợp lý phải đảm bảo yếu tố nào?
 - Cần chuẩn bị nguyên liệu, dụng cụ nào cho món ăn mà nhóm sẽ trình bày?
 - Để chế biến món ăn chúng ta cần thực hiện các bước nào?

Bước 2 Thực hiện nhiệm vụ: Học sinh thảo luận nhóm, trả lời câu hỏi.

Bước 3 Báo cáo thảo luận:

- Cá nhân đưa ra các món ăn đã liệt kê, nhóm thảo luận chọn món ăn phù hợp cho bữa cơm gia đình và đảm bảo tính hợp lý.
- Nêu tên món ăn mà nhóm sẽ chế biến và trình bày quy trình thực hiện món ăn. (phần thực hiện chế biến món ăn GV có thể cho học sinh thực hiện ở tiết thực hành chế biến món ăn không sử dụng nhiệt, nên ở tiết này HS trình chiếu các bước thực hiện trên powerpoint.)

- Thực đơn bữa cơm gia đình:

3 món: canh; mặn; rau, củ xào hoặc luộc và một món ăn phụ (trộn dầu giấm hoặc trộn hỗn hợp).

- Bữa cơm phải đầy đủ dinh dưỡng và năng lượng thích hợp.

+Liệt kê các món ăn bữa cơm gia đình:



Bước 4 Kết luận, nhận định: Giáo viên nhận xét, đánh giá



+ Quy trình thực hiện một món ăn không sử dụng nhiệt (trộn dầu giấm hoặc trộn hỗn hợp)

3. Hoạt động báo cáo dự án (1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 11)

Mục tiêu: Đánh giá và hướng dẫn học sinh tự đánh giá kết quả học tập

Nội dung: Các món ăn bữa cơm gia đình và quy trình chế biến một món ăn không sử dụng nhiệt.

Sản phẩm: Bảng thiết kế bữa cơm gia đình và bài powerpoint trình chiếu của các nhóm.

Tổ chức thực hiện:	
HOẠT ĐỘNG CỦA GIÁO VIÊN VÀ HỌC SINH	SẢN PHẨM DỰ KIẾN
<p>Bước 1 Chuyển giao nhiệm vụ học tập:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Giáo viên đề cử một bạn dẫn chương trình. - Người dẫn chương trình lần lượt mời đại diện các nhóm trình bày sản phẩm của nhóm mình. <p>Các nhóm trình bày sản phẩm em của nhóm theo các bước:</p> <ul style="list-style-type: none"> + Thực đơn có đủ 4 nhóm dinh dưỡng và theo tỉ lệ thích hợp. + Thực đơn phải có đủ các món ăn chính theo cơ cấu bữa ăn món mặn; món mặn; món rau, củ, quả xào hoặc luộc) và một món phụ (món trộn) + Thực đơn đa dạng thực phẩm, không trùng lặp thực phẩm, cách chế biến. + Giới thiệu cách thực hiện một món ăn giàu dinh dưỡng, dễ thực hiện (trộn dầu giấm hoặc trộn hỗn hợp) <p>Bước 2 Thực hiện nhiệm vụ: Các nhóm báo cáo sản phẩm dự án của nhóm.</p>	<p>- Bảng các món ăn bữa cơm gia đình của mỗi nhóm:</p>

Bước 3 Báo cáo thảo luận

Các nhóm tự đánh giá quá trình và kết quả thực hiện, rút kinh nghiệm

Bước 4 Kết luận nhận định:

Giáo viên nhận xét đánh giá quá trình thực hiện dự án và sản phẩm của mỗi nhóm theo tiêu chí đã đề ra ban đầu.

The form is titled "MÓN ĂN" (Food) and "BỮA CƠM GIA ĐÌNH" (Family Meal). It contains a table with 5 rows and 2 columns. The first column is numbered 1 to 5, and the second column is for recording the food items. The table is decorated with floral patterns.

1	
2	
3	
4	
5	

Quy trình thực hiện món ăn:

+Sơ Chế thực phẩm.

+Chế biến thực phẩm.

+Trình bày món ăn.

-Phiếu đánh giá của nhóm cho từng thành viên.

4. Hoạt động tìm tòi mở rộng

a. Mục tiêu: Tìm tòi và mở rộng kiến thức, khái quát lại toàn bộ nội dung kiến thức đã học (1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10, 11)

b. Nội dung: Tìm hiểu mở rộng kiến thức, khái quát lại toàn bộ nội dung kiến thức đã học

c. Sản phẩm: Lên thực đơn cho bữa cơm gia đình mình trong một tuần

d. Tổ chức thực hiện:

Hãy tìm hiểu qua người thân: Bà, Mẹ..., qua các kênh thông tin: sách báo, internet, facebook... tự lập thực đơn cho bữa cơm gia đình mình trong một tuần; thực đơn đảm bảo hợp lý, đa dạng thực phẩm; thay đổi phương pháp chế biến...

THỰC ĐƠN TRONG TUẦN			
Thường xuyên đổi món cho bữa ăn sẽ giúp mọi thành viên trong gia đình cảm thấy ngon miệng hơn. Bạn hãy lên sẵn một thực đơn mỗi tuần này để đổi bữa cho cả nhà nhé!			
Thứ	Sáng	Trưa	Chiều
2	Phở bò	Canh bắp nấu cua Đầu phở chiên xốt thịt băm Trứng chưng cà chua	Canh cá thảo nấu tôm Cà bông kho Gỏi rau cần
3	Xôi pa-tê	Canh cà chua trứng Cà thu chiên Rau muống xào tỏi	Canh khoai sọ nấu sườn Gà rang gừng Măng sợi xào hành
4	Bánh bao, sữa đậu nành	Canh đậu phụ thịt bằm Thịt viên chiên bơ Long gà xào giá	Canh gà thịt bò Thịt ba rọi xào chua ngọt Cải bó xôi chao dầu
5	Hủ tiếu bò kho	Canh chua tôm Cà xào hành nấm Rau sống	Canh cá tím búng Mực ống chiên muối Dưa leo trộn chua ngọt
6	Bánh mì xốt vang	Canh bí nấu tôm Canh gà chiên bơ Nộm cải bắp	Canh cải cà rốt Khô quạ xào trứng Thịt heo kho dưa
7	Bún bò Huế	Bánh Pizza Sả lát dưa leo Tráng miến; Chuối nếp nướng	Canh chua cá Đầu phở hầm hành Cải rổ xào nấm rơm

THỰC ĐƠN TRONG TUẦN			
Bằng một thực đơn cân đối đồng thời chú trọng đến việc bổ sung năng lượng và dinh dưỡng, bạn hãy cùng BGD chăm sóc cả nhà những bữa cơm ngon xốt và ngon lành.			
Thứ	Sáng	Trưa	Chiều
2	Xôi bắp	Tôm rim nước dừa Canh khổ qua nhồi thịt Đậu cove xào tỏi	Ba rọi rang chua ngọt Canh chua cà lọc Bông cải xào thập cẩm
3	Cháo trắng là dừa, trứng muối	Thịt kho trứng cut Canh thơm nấu nghêu Mít non trộn mè	Mâm chưng trứng Canh nấm thịt bò Kim chi
4	Xôi gà	Cá nục xốt cà chua Canh cải bắp nấu tôm Sả lát rong biển	Chả lụa kho đậu hũ Canh tán o Gỏi rau đến tôm khô
5	Sủi cào tôm	Canh gà nướng mặt ong Canh khoai tây hầm sườn non Nấm kho thơm	Cà hấp gừng Canh cà chua trứng Rau muống xào tỏi
6	Bánh ướt chả lụa	Măng tươi xào thịt bò Canh cải nấu cà rốt đồng Thịt kho cơm dừa	Cà kho sả ớt Canh rau càng cua Bông cải xào thịt bò
7	Bánh bao trứng muối	Thịt luộc dưa giá Canh bí đao nấu tôm tươi Chả cá bọc trứng cút chiên	Lẩu lươn ăn với bún tươi Chả bắp

IV KẾ HOẠCH ĐÁNH GIÁ

Bảng đánh giá thực hiện dự án của nhóm

Tên nhóm:

Có 4 mức đánh giá, điểm được làm tròn đến 0,5:

- Mức 1: Từ 8,0 đến 10,0 điểm
- Mức 2: Từ 6,5 đến 7,5 điểm
- Mức 3: Từ 5,0 đến 6,0 điểm
- Mức 4: Dưới 5 điểm – Không đạt

Tiêu chí	Mức độ 1	Mức độ 2	Mức độ 3	Mức độ 4
Nội dung (2điểm)	<p>Nội dung đảm bảo tính chính xác kiến thức bộ môn.</p> <p>- Nhiệm vụ của dự án được trình bày đầy đủ, rõ ràng các bước và có sự sáng tạo.</p> <p>- Có các bí quyết riêng riêng trong chế biến món ăn.</p>	<p>Nội dung đảm bảo tính chính xác kiến thức bộ môn.</p> <p>- Nhiệm vụ của dự án được trình bày đầy đủ, rõ ràng các bước.</p>	<p>Nội dung đảm bảo tính chính xác kiến thức bộ môn.</p> <p>- Nhiệm vụ của dự án được trình bày đầy đủ.</p> <p>Tuy nhiên, các bước thực hiện chưa được rõ ràng, hình ảnh minh họa các bước ít hoặc chưa phù hợp.</p>	<p>Nội dung có những chỗ chưa đảm bảo tính chính xác kiến thức bộ môn.</p> <p>- Nhiệm vụ của dự án được trình bày một cách sơ sài, không rõ ràng các bước, không có hình ảnh minh họa</p>
Hình thức (2điểm)	<p>Thời gian nộp dự án đúng tiến độ.</p> <p>- Cấu trúc bài báo cáo được trình bày rõ ràng, đầy đủ.</p> <p>- Hình ảnh, âm thanh trong bài báo rõ ràng, đẹp, phù hợp.</p> <p>Cách thức trình bày sáng tạo, có điểm nhấn.</p>	<p>Thời gian nộp dự án đúng tiến bộ.</p> <p>-Cấu trúc bài báo cáo được trình bày rõ ràng, đầy đủ.</p> <p>- Hình ảnh, âm thanh trong bài báo cáo phù hợp.</p> <p>- Font chữ, màu sắc, hiệu ứng đôi chỗ chưa hài hòa.</p>	<p>Thời gian nộp dự án bị chậm chưa quá 1 tuần.</p> <p>- Cấu trúc bài báo cáo được trình bày chưa rõ ràng.</p> <p>- Hình ảnh, âm thanh trong bài báo cáo chưa rõ, chưa phù hợp.</p> <p>- Font chữ, màu sắc, hiệu ứng phần lớn chưa đạt.</p>	<p>Thời gian nộp dự án bị chậm 1 tuần.</p> <p>- Cấu trúc bài báo cáo không đầy đủ.</p> <p>- Hình ảnh, âm thanh trong bài báo cáo phần lớn chưa phù hợp.</p> <p>- Hình thức trình bày bài báo cáo chưa đạt.</p>
Phong cách báo cáo (1điểm)	<p>- Chủ động, tự tin, giọng nói to, rõ ràng.</p> <p>- Làm chủ được thời gian, không gian báo cáo.</p>	<p>Chủ động, tự tin.</p> <p>- rõ ràng nhưng hơi bé.</p> <p>- Làm chủ được thời gian báo cáo nhưng</p>	<p>Chủ động nhưng còn rụt rè, giọng nói nhỏ, chưa rõ ràng.</p> <p>- Chưa làm chủ được thời gian,</p>	<p>- Ít sự chủ động còn rụt rè, giọng nói nhỏ, chưa rõ ràng.</p> <p>- Không làm chủ được thời gian và</p>

		chưa làm chủ được không gian báo cáo.	không gian báo cáo.	không gian báo cáo
Quy Trình thực hiện (2,5điểm)	<p>Trình bày được thực đơn đã lên, giới thiệu được món ăn lựa chọn để thực hành.</p> <p>- Chuẩn bị đầy đủ được dụng cụ, nguyên liệu để thực hiện được món ăn.</p> <p>- Đảm bảo được điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá trình chế biến.</p> <p>Thực hiện các bước trong quy trình chế biến món ăn một cách khoa học</p> <p>- Khu vực nấu ăn và đồ dùng được vệ sinh sạch sẽ sau khi chế biến.</p>	<p>- Trình bày được thực đơn đã lên, giới thiệu được món ăn lựa chọn để thực hành.</p> <p>- Chuẩn bị đầy đủ được dụng cụ, nguyên liệu để thực hiện được món ăn.</p> <p>- Đảm bảo được điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm</p> <p>Thực hiện các bước trong quy trình chế biến món ăn chưa khoa học.</p> <p>- Khu vực nấu ăn và đồ dùng được vệ sinh chưa sạch sẽ sau khi chế biến</p>	<p>- Trình bày được thực đơn đã lên, giới thiệu được món ăn lựa chọn để thực hành.</p> <p>- Chuẩn bị chưa đầy đủ dụng cụ, nguyên liệu để thực hiện được món ăn.</p> <p>- Đảm bảo được điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm trong quá chế biến.</p> <p>Thực hiện các bước trong quy trình chế biến món ăn chưa khoa học.</p> <p>- Khu vực nấu ăn và đồ dùng được vệ sinh chưa sạch sẽ sau chế biến.</p>	<p>Trình bày được thực đơn đã lên, giới thiệu được món ăn lựa chọn để thực hành.</p> <p>- Chuẩn bị nguyên liệu, đồ dùng thiếu nhiều thứ.</p> <p>- Điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm chưa được đảm bảo.</p> <p>Không thực hiện theo các bước trong quy trình chế biến món ăn.</p> <p>- Không vệ sinh khu vực nấu ăn và đồ dùng sau khi</p>
Chất lượng món ăn (1,5điểm)	<p>Món ăn được trình bày đẹp mắt, sáng tạo.</p> <p>- Món ăn có màu sắc hài hòa, mùi vị thơm, ngon, hấp dẫn.</p>	<p>Món ăn được trình bày đẹp mắt.</p> <p>- Món ăn có màu sắc hài hòa, mùi thơm hấp dẫn nhưng vị hơi mặn hoặc hơi</p>	<p>Món ăn được trình bày đẹp mắt.</p> <p>- Món ăn có vị hơi mặn hoặc hơi nhạt, màu sắc chưa được hài hòa, mùi thơm chưa hấp</p>	<p>Món ăn được trình bày sơ sài.</p> <p>- Màu sắc, mùi vị của món ăn không đạt yêu cầu.</p> <p>- Không trình bày</p>

	- Trình bày được thành phần dinh dưỡng có trong món ăn.	nhặt. - Trình bày được thành phần dinh dưỡng có trong món ăn.	dẫn. - Trình bày được một phần thành phần dinh dưỡng có trong món ăn.	được thành phần dinh dưỡng của món ăn.
Trả lời câu hỏi chất vấn (1điểm)	Trả lời câu hỏi chính xác kiến thức bộ môn, tự tin, rõ ràng, có sự minh họa.	Trả lời câu hỏi chính xác kiến thức bộ môn	Trả lời câu hỏi đúng một phần kiến thức bộ môn, chưa tự tin.	Không trả lời được câu hỏi.

Giáo viên

DUYỆT

NHÀ TRƯỜNG

TỔ CHUYÊN MÔN



Nguyễn Thị Chiến



Người duyệt: **Nguyễn Thị Quỳnh Thoa**

Chức vụ: Tổ trưởng chuyên môn

Đơn vị: THCS Ngô Mây

Thời gian ký: 14/03/2023 8:35 AM