|  |  |
| --- | --- |
|  | **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM****Độc lập - Tự do - Hạnh phúc** |

**KẾ HOẠCH DẠY HỌC CỦA TỔ CHUYÊN MÔN**

**MÔN CÔNG NGHỆ, KHỐI LỚP 6**

(HỌC KÌ II - Năm học 2020 - 2021)

**I. Đặc điểm tình hình**

**1. Số lớp:** 7 **; Số học sinh:** ...................**; Số học sinh học chuyên đề lựa chọn** (nếu có)**:……………**

**2. Tình hình đội ngũ: Số giáo viên:**...................; **Trình độ đào tạo**: Cao đẳng: ........ Đại học:...........; Trên đại học:.............

 **Mức đạt chuẩn nghề nghiệp giáo viên [[1]](#footnote-1):** Tốt:.............; Khá:................; Đạt:...............; Chưa đạt:........

**3. Thiết bị dạy học:** *(Trình bày cụ thể các thiết bị dạy học có thể sử dụng để tổ chức dạy học môn học/hoạt động giáo dục)*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| STT | Thiết bị dạy học | Số lượng | Các bài thí nghiệm/thực hành | Ghi chú |
| 1 | - Máy chiếu- Video cách tỉa hoa trang trí từ 1 số rau, củ, quả- Bộ dụng cụ tỉa hoa | 010106 | Bài 24: Tỉa hoa trang trí món ăn từ một số loại rau, củ, quả |  |
| 2 | - Máy chiếu- Video cách chế biến món ăn trộn hỗn hợp | 0101 | Bài 19: Thực hành: Chế biến món ăn - Trộn hỗn hợp: Nộm su hào, cà rốt |  |
| 3 | - Máy chiếu- Hình ảnh thực đơn bữa ăn hàng ngày | 01 | Bài 23: Thực hành: Xây dựng thực đơn |  |
| 4 | **-** Số liệu thu, chi của 1 gia đình trong 1 tháng | 01 | Bài 27: Thực hành bài tập tình huống về thu chi trong gia đình  | HS có thể dùng số liệu của gia đình mình |
| 5 | Bảng liệt kê một số món ăn thường dùng trong bữa tiệc, bữa ăn hàng ngày |  | Trải nghiệm sáng tạo: Xây dựng thực đơn cho gia đình |  |

**4. Phòng học bộ môn/phòng thí nghiệm/phòng đa năng/sân chơi, bãi tập** *(Trình bày cụ thể các phòng thí nghiệm/phòng bộ môn/phòng đa năng/sân chơi/bãi tập có thể sử dụng để tổ chức dạy học môn học/hoạt động giáo dục)*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| STT | Tên phòng | Số lượng | Phạm vi và nội dung sử dụng | Ghi chú |
| 1 | Phòng học | 01 | - Cả lớp- HS giỏi và HS đại trà |  |

**II. Kế hoạch dạy học[[2]](#footnote-2)**

**1. Phân phối chương trình**

| ***STT******(tiết)*** | ***Bài học*** | ***Số tiết*** | ***Yêu cầu cần đạt*** |
| --- | --- | --- | --- |
| ***CHƯƠNG III: NẤU ĂN TRONG GIA ĐÌNH*** |  |
| 37 | Bài 15: Cơ sở của ăn uống hợp lí | 03 | - Trình bày được khái niệm và lý do cần phải ăn uống hợp lí, đó là đủ lượng và chất- Trình bày được vai trò của các chất dinh dưỡng cần thiết cho cơ thể- Trình bày được hậu quả của việc thừa và thiếu các chất dinh dưỡng làm cho cơ thể phát triển không bình thường |
| 38 |
| 39 |
| 40 | Bài 16: Vệ sinh an toàn thực phẩm | 02 | - Giải thích được khái niệm an toàn thực phẩm, nhiễm trùng thực phẩm- Phân tích được ảnh hưởng của nhiệt độ đối với vi khuẩn hoạt động làm nhiễm trùng, nhiễm độc thực phẩm- Tìm hiểu các biện pháp đảm bảo an toàn thực phẩm khi mua sắm, chế biến và bảo quản- Phân tích, giải thích được các biện pháp phòng tránh nhiễm trùng, nhiễm độc thực phẩm |
| 41 |
| 42 | Bài 17: Bảo quản chất dinh dưỡng trong chế biến món ăn | 02 | - Giải thích được sự biến đổi các chất dinh dưỡng khi chuẩn bị và trong chế biến món ăn- Phân tích được cơ sở khoa học của việc bảo quản chất dinh dưỡng trong rau, thịt củ, quả, đậu hạt khô, ngô khi chuẩn bị nguyên liệu chế biến thức ăn- Giải thích được ảnh hưởng của nhiệt đối với chất dinh dưỡng trong khi chế biến thức ăn qua đó phân tích được các biện pháp để bảo quản chất dinh dưỡng trong khi chế biến |
| 43 |
| 44 | Bài 18: Các phương pháp chế biến thực phẩm | 02 | - Giải thích được lí do vì sao cần phải chế biến thực phẩm- Biết được các phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt- Nắm được các phương pháp chế biến không sử dụng nhiệt độ tạo nên món ăn. |
| 45 |
| 46 | Bài 24: Tỉa hoa trang trí món ăn từ một số loại rau, củ, quả | 03 | - Biết được cách tỉa hoa bằng rau củ, quả.-Thực hiện được một số mẫu hoa đơn giản, thông dụng để trang trí món ăn. |
| 47 |
| 48 |
| 49 | Bài 19: Thực hành: Chế biến món ăn - Trộn hỗn hợp: Nộm su hào, cà rốt | 04 | - Chuẩn bị đúng dụng cụ cần thiết, lựa chọn đúng dụng cụ thực hành- Giải thích và thực hiện theo đúng quy trình- Làm được món nộm su hào, cà rốt |
| 50 |
| 51 |
| 52 |
| 53 | **Ôn tập chương III** | 01 | - Nắm vững những kiến thức về các chất dinh dưỡng,vệ sinh an toàn thực phẩm, cách bảo quản chất dinnh dưỡng- Nắm vững các kiến thức về các phương pháp chế biến thực phẩm- Biết cách tổ chức bữa ăn hợp lí trong gia đình, quy trình tổ chức bữa ăn- Vận dụng được một số kiến thức và kỹ năng để lựa chọn thực phẩm đảm bảo vệ sinh, đảm bảo đủ chất dinh dưỡng, chế biến một số món ăn đơn giản,… |
| 54 | **Kiểm tra giữa kì 1** | 01 | - Đánh giá kết quả học tập của HS.- Làm cho HS chú ý nhiều hơn đến việc học của mình. |
| 55 | Bài 21: Tổ chức bữa ăn hợp lí trong gia đình | 01 | - Trình bày được khái niệm món ăn hợp lý- Giải thích được cơ sở khoa học của việc phân chia món ăn hợp lý trong gia đình- Giải thích được nguyên tắc tổ chức bữa ăn |
| 56 | Bài 22: Quy trình tổ chức bữa ăn  | 03 | - Tìm hiểu về khái niệm thực đơn- Liên hệ thực tế để tìm hiểu nguyên tắc xây dựng thực đơn cho bữa ăn thường và bữa ăn liên hoan, chiêu đãi- Từ thực đơn tìm hiểu cách lựa chọn thực phẩm theo thực đơn- Theo thực đơn tìm hiểu quy trình chế biến món ăn- Tìm hiểu cách bố trí công việc cho tổ chức thực hiện bữa ăn |
| 57 |
| 58 |
| 59 | Bài 23: Thực hành: Xây dựng thực đơn | 03 | - Xây dựng được thực đơn dùng cho các bữa ăn thường ngày.- Xây dựng được thực đơn dùng cho các bữa ăn liên hoan, bữa cỗ |
| 60 |
| 61 |
| **Chương IV: THU, CHI TRONG GIA ĐÌNH** |  |
| 62 | ***CHỦ ĐỀ: THU CHI TRONG GIA ĐÌNH***Bài 25: Thu nhập của gia đình | 02 | - Trình bày được khái niệm thu nhập và thu nhập của gia đình- Trình bày các nguồn thu, hình thức thu nhập bằng tiền, bằng hiện vật- Biết được thu nhập của các loại hộ gia đình VN.- Biết được phải làm gì để tăng thu nhập cho gia đình |
| 63 |
| 64 | Bài 26: Chi tiêu trong gia đình | 02 | - Biết được chi tiêu trong gia đình là gì.- Biết các khoản chi tiêu trong gia đình- Biết được các khoản chi tiêu và sự khác nhau về mức chi tiêu của các hộ gia đình ở Việt nam cac biện pháp cân đối, thu chi trong gia đình. |
| 65 |
| 66 | Bài 27: Thực hành bài tập tình huống về thu chi trong gia đình  | 01 | - Nắm vững các kiến thức cơ bản về thu chi trong gia đình, xác định được mức thu nhập của gia đình |
| 67 | **Ôn tập học kì II** | 01 | Củng cố kiến thức về chương 3, chương 4 |
| 68 | **Kiểm tra học kì II** | 03 | - Củng cố kiến thức- Đánh giá kết quả học tập của HS.- Làm cho HS chú ý nhiều hơn đến việc học của mình. |
| 69 | Chữa và trả bài kiểm tra học kì | HS rút kinh nghiệm cho các bài thi sau |
| 70 | Trải nghiệm sáng tạo: Xây dựng thực đơn cho gia đình | HS biết cách xây dựng thực đơn phù hợp với điều kiện của gia đình |

**3. Kiểm tra, đánh giá định kỳ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Bài kiểm tra, đánh giá | Thời gian(1) | Thời điểm(2) | Yêu cầu cần đạt(3) | Hình thức(4) |
| Giữa Học kỳ 1 | 45 phút | Tuần 10 | - Củng cố và khắc sâu thêm kiến thức may mặc trong gia đình- Thông qua bài kiểm tra giáo viên đánh giá được kết quả học tập của học sinh về kiến thức và kĩ năng vận dụng.- HS thấy được kết quả học tập thông qua bài kiểm tra để điều chỉnh việc học ở học kỳ I | Thi viết |
| Cuối Học kỳ 1 | 45 phút | Tuần 17 | - Củng cố và khắc sâu thêm kiến thức về may mặc trong gia đình, trang trí nhà ở- Thông qua bài kiểm tra giáo viên đánh giá được kết quả học tập của học sinh về kiến thức và kĩ năng vận dụng.- HS thấy được kết quả học tập thông qua bài kiểm tra để điều chỉnh việc học ở học kỳ II | Thi viết |
| Giữa Học kỳ 2 | 45 phút | Tuần 27 | - Củng cố và khắc sâu thêm kiến thức về nấu ăn trong gia đình- Thông qua bài kiểm tra giáo viên đánh giá được kết quả học tập của học sinh về kiến thức và kĩ năng vận dụng.- HS thấy được kết quả học tập thông qua bài kiểm tra để điều chỉnh việc học ở học kỳ II | Thi viết |
| Cuối Học kỳ 2 | 45 phút | Tuần 34 | - Giúp GV đánh giá được kết quả học tập cuả học sinh về kiến thức kỹ năng và vận dụng, qua kiểm tra hs rút kinh nghiệm cải tiến phương pháp học tập.- Giúp học sinh hệ thống hóa và khắc sâu kiến thức trong chương trình công nghệ 6 | Thi viết |

|  |  |
| --- | --- |
| **TỔ TRƯỞNG***(Ký và ghi rõ họ tên)* | *…., ngày tháng năm 20…***HIỆU TRƯỞNG***(Ký và ghi rõ họ tên)* |

1. Theo Thông tư số 20/2018/TT-BGDĐT ngày 22/8/2018 ban hành quy định chuẩn nghề nghiệp giáo viên cơ sở giáo dục phổ thông. [↑](#footnote-ref-1)
2. Đối với tổ ghép môn học: khung phân phối chương trình cho các môn [↑](#footnote-ref-2)