|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Trường: THCS Lê Hồng PhongTổ: Tự nhiên | Tuần:15Tiết PPCT:15 | Ngày soạn: 29/8/2021Ngày dạy:  |

# DỰ ÁN 2: MÓN ĂN CHO BỮA CƠM GIA ĐÌNH (1 TIẾT)

**I. MỤC TIÊU**

**1. Kiến thức**

- Vận dụng kiến thức, kĩ năng về dinh dưỡng hợp lí, chế biến và bảo quản thực phẩm để hình thành ý tưởng xây dựng bữa ăn (thực đơn) theo chủ đề cho trước;

- Xây dựng được bữa ăn dinh dưỡng hợp lí;

- Rèn luyện kĩ năng chế biến một món ăn theo phương pháp không sử dụng nhiệt;

- Phát triển khả năng sáng tạo, rèn luyện tính tự lực và năng lực hợp tác nhóm trong việc cùng xây đựng bữa ăn định dưỡng hợp lí và chê biên món ăn;

- Hình thành thới quen chế biến thực phẩm đảm bảo an toàn, vệ sinh, tiết kiệm nguyên liệu.

**2. Năng lực**

**a) Năng lực công nghệ**

- Nhận thức công nghệ: nhận biết các yêu cầu khi xây dựng bữa ăn và chọn món ăn theo tình huống cho trước;

- Giao tiếp công nghệ: biểu diễn được ý tưởng về bữa ăn dinh dưỡng hợp lí;

- Sử dụng công nghệ: đọc được các tài liệu hướng dẫn chế biến món ăn, sử dụng đúng cách các đồ dùng trong nhà bếp để chế biến món ăn;

- Đánh giá công nghệ: nhận xét, đánh giá bữa ăn, đối sánh với những yêu cầu về bữa

ăn dinh dưỡng hợp lí,

- Thiết kế công nghệ: xây dựng được bữa ăn phù hợp với các yêu cầu về bữa ăn dinh

dưỡng hợp lí.

**b) Năng lực chung**

- Tự chủ và tự học: chủ động, tích cực thực hiện những công việc thuộc nhiệm vụ bản thân để góp phần hoàn thành đự án; vận dụng một cách linh hoạt những kiến thức, kĩ năng về dinh dưỡng và chế biến thực phẩm trong việc xây dựng thực đơn bữa ăn dinh dưỡng và chế biến món ăn theo chủ đề dự án;

- Giao tiếp và hợp tác: biết trình bày ý tưởng xây dựng bữa ăn dinh dưỡng, thảo luận những vấn đề của dự án, thực hiện có trách nhiệm các phần việc của cá nhân và phối hợp tốt với các thành viên trong nhóm,

- Giải quyết vấn đề và sáng tạo: phân tích được tình huống đã cho để đề xuất bữa ăn và món ăn hợp lí; lập được kế hoạch hoạt động với mục tiêu, nội dung, hình thức hoạt động; đánh giá được kế hoạch và thực hiện kế hoạch.

**3. Phẩm chất**

- Nhân ái: quan tâm đến dinh dưỡng của các thành viên trong gia đình;

- Chăm chỉ: có ý thức về nhiệm vụ học tập, ý thức vận dụng kiến thức, kĩ năng về dinh dưỡng, chế biến thực phẩm để thực hiện dự án;

- Trách nhiệm: có trách nhiệm với gia đình, thực hiện món ăn đâm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm, có ý thức tiết kiệm chi phí cho bữa ăn gia đình;

**II. THIẾT BỊ DẠY HỌC VÀ HỌC LIỆU**

**1. Đối với giáo viên:**

- Tài liệu giảng dạy: SHS và SBT là tài liệu tham khảo chính

- Dự kiến phân chia HS trong lớp thành các nhóm;

- Phòng thực hành định dưỡng với các thiết bị, dụng cụ cơ bản;

- Địa chỉ trang web hỗ trợ thực hiện dự án

**2. Đối với học sinh:**

* Đọc trước bài học trong SHS
* Nguyên liệu thực phẩm cần thiết tuỳ theo món ăn;
* Các dụng cụ đề chế biến món ăn: bát to, bát, đĩa, đũa, thìa,...

**III. TIẾN TRÌNH DẠY HỌC**

**A. HOẠT ĐỘNG KHỞI ĐỘNG**

**a. Mục tiêu:** kích thích hứng thú học tập khi học dự án

**b. Nội dung:** giới thiệu về tên dự án

**c. Sản phẩm học tập:** tên dự án

**d. Tổ chức thực hiện:**

*- GV đặt vấn đề:* Dự án Món ăn cho bữa cơm gia đỉnh thuộc loại dự án kiến tạo. Các em phải nghiên cứu tài liệu; lựa chọn món ăn, tìm hiểu công thức và cách thức chế biến món ăn; kết hợp với những món ăn khác để xây đựng thành bữa ăn dinh dưỡng hợp lí theo yêu cầu của dự án; thực hành chế biến món ăn tại phòng thực hành của trường. Để làm được dự án này, chúng ta cùng đến với **dự án 2: Món ăn cho bữa ăn gia đình.**

**B. HÌNH THÀNH KIẾN THỨC**

**Hoạt động 1: giới thiệu dự án**

**a. Mục tiêu:** giới thiệu dự án, xác định nhiệm vụ của dự án

**b. Nội dung:** chủ đề, mục tiêu và nhiệm vụ của dự án

**c. Sản phẩm học tập:** mục tiêu, nhiệm vụ của dự án.

**d. Tổ chức thực hiện:**

|  |  |
| --- | --- |
| **HOẠT ĐỘNG CỦA GV VÀ HS** | **DỰ KIẾN SẢN PHẨM** |
| **Bước 1: Chuyển giao nhiệm vụ:**+ GV giới thiệu cho HS về nghẻ kĩ sư công nghệ thực phẩm: tên ngành đảo tạo tạicác cơ sở đào tạo, trình độ đào tạo. Giới thiệu một số chuyên gia âm thực, đầu bếp củaViệt Nam.+ GV giải thích cho HS hiểu công việc của kĩ sư công nghệ thực phẩm trong thực tế.+ GV nêu chủ đề, mục tiêu của dự án.+ GV nêu tiêu chí đánh giá kết quả dự án.+ GV nêu các nhiệm vụ (yêu câu) mà HS cần thực hiện đề hoàn thành đự án.+ GV giới thiệu các nguồn tài liệu tham khảo.+ GV chia HS trong lớp thành các nhóm đề thực hiện dự án.**Bước 2: HS thực hiện nhiệm vụ học tập**+ HS nghe GV giảng bài, tiếp nhận nhiệm vụ và tiến hành thảo luận.+ GV quan sát, hướng dẫn khi học sinh cần sự giúp đỡ.**Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận**+ HS trình bày kết quả+ GV gọi HS khác nhận xét và bổ sung **Bước 4: Đánh giá kết quả thực hiện nhiệm vụ học tập**+ GV đánh giá, nhận xét, chuẩn kiến thức+ GV kết luận | **1. Giới thiệu dự án**a. Mục tiêu- Xây dựng bữa ăn đinh dưỡng hợp lí cho gia đình và chế biến được một món ăn theo phương pháp chế biến không sử dụng nhiệt.b. Nhiệm vụ- Xây đựng một bữa ăn dinh dưỡng hợp lí cho gia đình. Trong đó, có món ăn được chếbiến bằng phương pháp không sử dụng nhiệt;- Tìm hiểu những nguyên liệu cần sử dụng và cách thực hiện món ăn đó,- Chế biến và trình bày món ăn. |

**Hoạt động 2: Xây dựng kế hoạch**

**a. Mục tiêu:** hướng dẫn HS lập kế hoạch thực hiện dự án

**b. Nội dung:** các công việc thực hiện, mốc thời gian hoàn thành, dụng cụ, nguyên liệu cần thiết, phân công nhiệm vụ.

**c. Sản phẩm học tập:** kế hoạch chỉ tiết thực hiện các nhiệm vụ của đự án.

**d. Tổ chức thực hiện:**

|  |  |
| --- | --- |
| **HOẠT ĐỘNG CỦA GV VÀ HS** | **DỰ KIẾN SẢN PHẨM** |
| **Bước 1: Chuyển giao nhiệm vụ:**- GV hướng dẫn các nhóm HS tổ chức thảo luận đề lập kế hoạch thực hiện: + Liệt kê các công việc cần làm: nghiên cứu các món ăn được chế biến bằng phương pháp không sử dụng nhiệt, thảo luận đề chọn món ăn phù hợp với điều kiện thực hiện của nhóm, kết hợp thêm các món ăn khác đề có bữa ăn dinh dưỡng hợp lí, nghiên cứu công thức và cách chế biến món ăn, chế biến món ăn;+ Lập kế hoạch thời gian, các mốc thời gian cho từng công việc;+ Phân công nhiệm vụ cho các thành viên trong nhóm,+ Liệt kê các dụng cụ, nguyên liệu thực phẩm cần thiết.**Bước 2: HS thực hiện nhiệm vụ học tập**+ HS nghe GV giảng bài, tiếp nhận câu hỏi và tiến hành thảo luận.+ GV hướng dẫn, quan sát HS thực hiện**Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận**+ HS trình bày kết quả+ GV gọi HS khác nhận xét và bổ sung **Bước 4: Đánh giá kết quả thực hiện nhiệm vụ học tập**+ GV đánh giá, nhận xét, chuẩn kiến thức.+ GV kết luận: Kế hoạch thực hiện dự án bao gồm một số mục chính: công việc cần làm, thời gian thực hiện, người thực hiện, địa điểm thực hiện. | **2. Xây dựng dự án**+ Công việc cần làm: nghiên cứu các món ăn được chế biến bằng phương pháp không sử dụng nhiệt, thảo luận đề chọn món ăn phù hợp với điều kiện thực hiện của nhóm, kết hợp thêm các món ăn khác đề có bữa ăn đinh đưỡng hợp lí, nghiên cứu công thức và cách chế biến món ăn, chế biến món ăn;+ Thời gian thực hiện, các mốc thời gian cho từng công việc;+ Người thực hiện: phân công nhiệm vụ cho các thành viên trong nhóm,+ Liệt kê các dụng cụ, nguyên liệu thực phẩm cần thiết. |

**Hoạt động 3: Thực hiện dự án**

**a. Mục tiêu:** tổ chức cho HS chế biến món ăn

**b. Nội dung:** thực hiện chế biến món ăn theo phương pháp sử dụng không nhiệt

**c. Sản phẩm học tập:** món ăn đã được chế biến.

**d. Tổ chức thực hiện:**

|  |  |
| --- | --- |
| **HOẠT ĐỘNG CỦA GV VÀ HS** | **DỰ KIẾN SẢN PHẨM** |
| **Bước 1: Chuyển giao nhiệm vụ:**+ GV hướng dẫn các nhóm HS kiểm tra nguyên liệu và dụng cụ cần thiết.+ GV nêu mục tiêu của buổi thực hành: Mỗi nhóm HS chế biển món ăn (bằng phương pháp không sử dụng nhiệt) trong bữa ăn định dưỡng hợp lí mà nhóm đã xây dựng.+ GV nêu yêu cầu của buổi thực hành về trật tự, thời gian....+ GV nêu tiêu chí đánh giá: món ăn đạt yêu cầu kĩ thuật.+ GV tổ chức cho các nhóm HS thực hành chế biến món ăn bằng phương pháp không sử dụng nhiệt (xem phần hướng dẫn thực hành Bài 5. Bảo quản và chế biến thực phẩm).**Bước 2: HS thực hiện nhiệm vụ học tập**+ HS nghe GV giảng bài, tiếp nhận câu hỏi và tiến hành thảo luận.+ GV hướng dẫn, quan sát HS thực hiện**Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận**+ HS trình bày kết quả+ GV gọi HS khác nhận xét và bổ sung **Bước 4: Đánh giá kết quả thực hiện nhiệm vụ học tập**+ GV đánh giá, nhận xét, chuẩn kiến thức.+ GV kết luận | **3. Chế biến món ăn**(món ăn chế biến) |

**Hoạt động 4: Báo báo dự án**

**a. Mục tiêu:** tổ chức đánh giá và hướng dẫn HS tự đánh giá kết quả dự án

**b. Nội dung:** nội dung của bữa ăn dinh dưỡng

**c. Sản phẩm học tập:** bài thuyết trình về món ăn dinh dưỡng và món ăn đã chế biến

**d. Tổ chức thực hiện:**

|  |  |
| --- | --- |
| **HOẠT ĐỘNG CỦA GV VÀ HS** | **DỰ KIẾN SẢN PHẨM** |
| **Bước 1: Chuyển giao nhiệm vụ:**GV chia lớp thành 4 nhóm và báo cáo kết quả thực hiện dự án của nhóm gồm các mục:- Cơ cấu món ăn trong bữa ăn, tên món ăn không sử dụng nhiệt;- Sự phối hợp các nhóm thực phẩm chính trong bữa ăn,- Giới thiệu thành phần nguyên liệu của món ăn được chế biến bằng phương phápkhông sử dụng nhiệt;- Cách chế biến món ăn bằng phương pháp không sử dụng nhiệt,- Màu sắc, hương vị, trạng thái của món ăn;- Trình bày món ăn cụ thể đã được chế biến.**Bước 2: HS thực hiện nhiệm vụ học tập**+ HS nghe GV giảng bài, tiếp nhận câu hỏi và tiến hành thảo luận.+ GV hướng dẫn, quan sát HS thực hiện**Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận**+ HS trình bày kết quả+ GV gọi HS khác nhận xét và bổ sung **Bước 4: Đánh giá kết quả thực hiện nhiệm vụ học tập**+ GV đánh giá, nhận xét, chuẩn kiến thức.+ GV kết luận | **4. Báo báo dự án**- Bài thuyết trình- Món ăn đã chế biến |

**C. HOẠT ĐỘNG LUYỆN TẬP**

**a. Mục tiêu:** củng cố lại kiến thức dự án

**b. Nội dung:** Bài tập phần Luyện tập trong SGK

**c. Sản phẩm học tập:** Kết quả của HS.

**d. Tổ chức thực hiện:**

- GV yêu cầu HS hoàn thiện món ăn

- GV đánh giá tổng kết dự án.

- HS tiếp nhận nhiệm vụ, thực hiện nhiệm vụ

- GV nhận xét, đánh giá, chuẩn kiến thức.

**D. HOẠT ĐỘNG VẬN DỤNG**

**a. Mục tiêu:** vận dụng kiến thức đã học vào chế biến món ăn hằng ngày.

**b. Nội dung:** bài tập phần Vận dụng trong SGK

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

**d. Tổ chức thực hiện:**

- GV hướng dẫn HS về nhà làm bài tập: chế biến món ăn ưa thích bằng các phương pháp đã học và nhờ đánh giá của người thân.

- HS tiếp nhận nhiệm vụ, về nhà hoàn thành nhiệm vụ và báo cáo vào tiết học sau.

- GV tổng kết lại thức cần nhớ của bài học.

**IV. KẾ HOẠCH ĐÁNH GIÁ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Hình thức đánh giá** | **Phương pháp****đánh giá** | **Công cụ đánh giá** | **Ghi Chú** |
| - Thu hút được sự tham gia tích cực của người học- Gắn với thực tế- Tạo cơ hội thực hành cho người học | - Sự đa dạng, đáp ứng các phong cách học khác nhau của người học- Hấp dẫn, sinh động- Thu hút được sự tham gia tích cực của người học- Phù hợp với mục tiêu, nội dung | - Báo cáo thực hiện công việc.- Hệ thống câu hỏi và bài tập- Trao đổi, thảo luận |  |