**Ngày soạn: 6/11/2024**

**Tiết 10,11,12**

**BÀI 5: PHƯƠNG PHÁP BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM**

**I. MỤC TIÊU**

**1. Kiến thức**

- Vai trò, ý nghĩa của bảo quản và chế biến thực phẩm

- Một số phương pháp bảo quản, chế biến thực phẩm phổ biến

- Chế biến được món ăn đơn giản theo phương pháp không sử dụng nhiệt.

- Một số biện pháp đảm bảo an toàn vệ sinh trong bảo quản và chế biến thực phẩm.

**2. Năng lực**

a) Năng lực công nghệ

- Năng lực sử dụng công nghệ cụ thể, năng lực phân tích

- Biết lựa chọn các nguồn tài liệu phù hợp để tìm hiểu thêm về các phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm

- Biết chế biến một số món ăn đơn giản trong gia đình

b) Năng lực chung

- Tự học, giải quyết vấn đề, tư duy, tự quản lý, hợp tác, trao đổi nhóm.

**3. Phẩm chất**

- Có ý thức vận dụng kiến thức về bảo quản và chế biến thực phẩm vào cuộc sống hằng ngày

- Có trách nhiệm với bản thân khi ý thức được bảo quản và chế biến thực phẩm đối với sức khỏe của chính mình và gia đình

**II. THIẾT BỊ DẠY HỌC VÀ HỌC LIỆU**

**1. Đối với giáo viên:**

- Các tranh ảnh về phương pháp bảo quản thực phẩm, phương pháp chế biến thực phẩm có trong danh mục tối thiểu

- Hình ảnh, tranh, video về ngộ độc thực phẩm, an toàn vệ sinh thực phẩm, các phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt và không sử dụng nhiệt.

- Một số các mác mẫu vật thật

**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**

**1. Hoạt động mở đầu**

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

**b. Nội dung:** GV trình bày vấn đề, HS trả lời câu hỏi

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

**d. Tổ chức thực hiện:**

Giáo viên chiếu các kênh hình về 1 số món ăn và yêu cầu trả lời các câu hỏi?



- Đây là những món ăn gì? Hãy kể tên các món ăn trên kênh hình?

- Các em cảm thấy những món ăn này ra sao nếu ta ăn chúng?

- Theo em thế nào là một món ăn ngon?

HS xem tranh, tiếp nhận câu hỏi và nêu lên suy nghĩ của bản thân

GV đặt vấn đề: Nhìn vào các kênh hình các món ăn rất là ngon và thơm. Để đạt được điều đó thì người ta đã áp dụng rất là nhiều các phương pháp chế biến thực phẩm. Những thực phẩm trên hình rất tươi, đẹp mắt bởi vì người ta đã áp dụng những biện pháp bảo quản thực phẩm một cách chu đáo và cẩn thận. Vậy thì các phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm đó là gì chúng ta cùng tìm hiểu nội dung trong bài 5: **Phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm**

**2. Hoạt động hình thành kiến thức mới**

**Hoạt động 2.1: Khái quát về bảo quản và chế biến thực phẩm**

**a. Mục tiêu:**

- HS hiểu được ý nghĩa và vai trò của bảo quản và chế biến thực phẩm.

- HS hiểu các vấn đề an toàn vệ sinh thực phẩm trong bảo quản và chế biến thực phẩm. Giúp HS ý thức trong việc bảo quản và chế biến thực phẩm

**b. Nội dung:** HS đọc nội dung mục I trong SGK và thực hiện trong hộp chức năng và hộp thông tin bổ sung.

**c. Sản phẩm học tập:**

- Phiếu trả lời các câu hỏi của nhóm thảo luận 2 bàn 1 nhóm

- Nội dung bài học được ghi trong vở

+ Vai trò, ý nghĩa của bảo quản và chế biến thực phẩm

+ An toàn vệ sinh thực phẩm trong bảo quản, chế biến thực phẩm

**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 các nhóm nhỏ (2 bàn 1 nhóm)- GV yêu cầu HS xem 1 đoạn video “Những vụ ngộ độc thực phẩm nghiêm trọng trong năm gần đây”- GV yêu cầu HS kết hợp nội dung mục I và hộp chức năng khám phá trong SGK thảo luận theo nhóm đề trả lời câu hỏi: + Các vụ ngộ độc thực phẩm thường do nguyên nhân gì?+ Bảo quản và chế biến thực phẩm có ý nghĩa gì?+ Chúng ta cần quan tâm tới những vấn đề gì để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản và chế biến?+ Kể tên các biện pháp đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm khi chế biến món ăn mà gia đình em đã thực hiện?- GV yêu cầu đại diện các nhóm trả lời và các nhóm còn lại nhận xét và sau đó GV chốt ý - GV sử dụng hộp chức năng thông tin bổ sung để mở rộng thêm kiến thức cho HS**Bước 2: HS thực hiện nhiệm vụ học tập**+ HS xem video, tiếp nhận câu hỏi và tiến hành thảo luận nhóm theo yêu cầu+ GV quan sát, hướng dẫn khi học sinh cần sự giúp đỡ.**Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận**+ HS đại diện nhóm trình bày kết quả+ GV gọi HS nhóm 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+ Hs ghi chép bài đầy đủ vào vở. | **1. Vai trò, ý nghĩa của bảo quản và chế biến thực phẩm** - Bảo quản thực phẩm là quá trình xử lí thực phẩm nhằm kéo dài thời gian sử dụng mà vẫn đảm bảo chất lượng và chất dinh dưỡng của thực phẩm.- Chế biến thực phẩm là quá trình xử lí thực phẩm để tạo ra các món ăn đảm bảo chất dinh dưỡng, sự đa dạng và hấp dẫn.**2. An toàn vệ sinh thực phẩm trong bảo quản và chế biến thực phẩm**- Là các biện pháp, điều kiện cần thiết để giữ cho thực phẩm không bị biến chất, không bị chất độc, vi khuẩn có hại xâm nhập giúp bảo vệ sức khỏe con người. |

**Hoạt động 2.2: Một số phương pháp bảo quản thực phẩm**

**a. Mục tiêu:** Biết được một số phương pháp bảo quản thực phẩm hiện nay

**b. Nội dung:** HS lắng nghe GV giảng bài, quan sát, thảo luận và trả lời.

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

**d. Tổ chức thực hiện:**

|  |  |
| --- | --- |
| **HOẠT ĐỘNG CỦA GV VÀ HS** | **DỰ KIẾN SẢN PHẨM** |
| **Bước 1: Chuyển giao nhiệm vụ:**- GV yêu cầu HS quan sát các kênh hình 5.1, 5.2, 5.3 và cho biết đó là các phương pháp bảo quản thực phẩm.- GV chia lớp thành 4 nhóm. GV phát cho mỗi nhóm 1 tờ giấy A4. Nhiệm vụ của mỗi nhóm là tìm hiểu về 1 phương pháp bảo quản thực phẩm.Nhóm 1: Làm lạnh Nhóm 2: Đông lạnh Nhóm 3: Làm khôNhóm 4 : ƯớpVới nội dụng câu hỏi sau trong thời gian là … phút.+ Phương pháp này tác động tới thực phẩm và vi khuẩn như thế nào?+ Kể tên một số loại thực phẩm thường được bảo quản bằng các phương pháp này?+ Đặc điểm của phương pháp trên?- GV yêu cầu lần lượt đại diện các nhóm lên đính sản phẩm lên bảng. Nhóm cử đại diện trình bày để GV và các bạn trong lớp đối chiếu với nội dung trên màn hình và nhận xét.- Yêu cầu HS chốt lại các phương pháp chính bảo quản thực phẩm- GV yêu cầu HS trả lời câu hỏi trong hộp chức năng Khám phá - GV cho HS làm bài tập nhỏ chọn ra phương pháp bảo quản phù hợp với từng thực phẩm:+ Bảo quán cá tươi?+ Rau, củ, quả tươi?**Bước 2: HS thực hiện nhiệm vụ học tập**+ HS nghe GV giảng bài, quan sát các kênh hình, tiếp nhận câu hỏi và tiến hành thảo luận.+ HS liên hệ thực tiễn trong gia đình mình trả lời câu hỏi trong hộp chức năng khám phá.+ 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+ HS lựa chọn các phương pháp bảo quản phù hợp với từng thực phẩm**Bước 4: Đánh giá kết quả thực hiện nhiệm vụ học tập**+ GV đánh giá, nhận xét, chuẩn kiến thức+ Hs ghi chép bài đầy đủ vào vở. | **II. Một số phương pháp bảo quản thực phẩm*****1. Làm lạnh và đông lạnh:*** Sử dụng nhiệt độ thấp để ngăn ngừa, làm chậm sự phát triển của vi khuẩn***2. Làm khô:*** Là làm bay hơi nước có trong thực phẩm để ngăn chặn vi khuẩn làm hỏng thực phẩm***3. Ướp:*** Trộn 1 số chất đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm vào thực phẩm để diệt và ngăn ngừa sự phát triển của vi khuẩn |

**Hoạt động 2.3: Một số phương pháp chế biến thực phẩm**

**a. Mục tiêu:** HS biết được quy trình chế biến thực phẩm, hiểu được bản chất và đặc điểm của một số phương pháp chế biến thực phẩm hiện nay

**b. Nội dung:** Sử dụng sgk, kiến thức đã học để hoàn thành bài tập

**c. Sản phẩm học tập:**

- Câu trả lời của HS

- Nội dung bài học HS ghi vào vở

**d. Tổ chức thực hiện:**

|  |  |
| --- | --- |
| **HOẠT ĐỘNG CỦA GV VÀ HS** | **DỰ KIẾN SẢN PHẨM** |
| **Bước 1: Chuyển giao nhiệm vụ:**- GV tổ chức cho HS chơi trò chơi “Đoán ý đồng đội”. Mỗi tổ sẽ chọn ra 1 bạn (4 bạn) chia làm nhóm a và b. Nhóm a điễn đạt các từ khóa, nhóm b đọc từ khóa. Với các từ khóa: “Luộc, Kho, Nướng, Rán (Chiên), Trộn hỗn hợp, Muối chua” trong thời gian 2 phút.- GV chiếu từ khóa, nhận xét và chuyển ý sang mục III- GV chia lớp làm 4 nhóm. Yêu HS dựa vào kiến thức trong Sgk, bằng những hiểu biết thực tế suy nghĩ, thảo luận và hoàn thành phiếu học tập: (… phút)***Nhóm 1+3: PP chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt*** Nội dung câu hỏi như sau: Trình bày rõ từng phương pháp cụ thể với các ý sau:+ Nêu bản chất của phương pháp+ Một số loại thực phẩm thường được chế biến theo phương pháp này+ Ưu và hạn chế của các phương pháp đó.+Trả lời câu hỏi trong hộp chức năng khám phá***Nhóm 2+4: PP chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt***Nội dung câu hỏi như sau: Trình bày rõ từng phương pháp cụ thể với các ý sau:+ Nêu bản chất của phương pháp+ Một số loại thực phẩm thường được chế biến theo phương pháp này+ Ưu và hạn chế của các phương pháp đó.+ Trả lời câu hỏi trong hộp chức năng luyện tập - GV đặt các câu hỏi để HS so sánh phương pháp chế biến thực phẩm có dụng nhiệt và không sử dụng nhiêt (bản chất, ưu và nhược điểm)**Bước 2: HS thực hiện nhiệm vụ học tập****-** HS tham gia trò chơi**-** Học sinh quan sát, nghiên cứu, thảo luận hoàn thành phiếu học tập trong thời gian ... phút: Thực hiện phương pháp thảo luận nhóm.- GV quan sát, hướng dẫn khi học sinh cần sự giúp đỡ.**Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận**- Sau khi hết thời gian quy định, giáo viên yêu cầu lần lượt các nhóm lên trình bày kết quả. Các nhóm khác phản biện, góp ý, bổ sung.**Bước 4: Đánh giá kết quả thực hiện nhiệm vụ học tập**- GV đánh giá, nhận xét, chuẩn kiến thức- GV sử dụng hộp chức năng kết nối năng lực để nhấn mạnh lại nội dung cần ghi nhớ- Hs ghi chép bài đầy đủ vào vở.- GV sử dụng hộp chức năng kết nối nghề nghiệp để giới thiệu với HS | **III. Một số phương pháp chế biến thực phẩm*****1. Chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt***- Luộc- Kho- Nướng- Rán (chiên)***2. Chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt*** - Trộn hỗn hợp- Muối chua |

**3. Hoạt động thực hành chế biến món ăn không sử dụng nhiệt**

**a. Mục tiêu:** Giúp HS biết được quy trình và cách thực hiện một số món ăn không sử dụng nhiệt

**b. Nội dung:** Thực hiện nhiệm vụ trong hộp chức năng thực hành

**c. Sản phẩm học tập**: HS báo cáo món ăn mà HS thực hiện

**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 - Các nhóm kiểm tra việc chuẩn bị thực hành của thành viên trong nhóm.- GV**:** Kiểm tra việc chuẩn bị dụng cụ, nguyên liệu của các nhóm (đã chuẩn bị trược ở nhà), hướng dẫn nội dung và trình tự thực hành cho mỗi nhóm.**Bước 2: HS thực hiện nhiệm vụ học tập**- HS: Thảo luận nhóm và phân chia công việc thực hành- HS thực hành theo nhóm- GV quan sát các nhóm, hướng dẫn khi học sinh cần sự giúp đỡ và nhắc nhở khâu vệ sinh khi thực hành**Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động nhóm**- Sau khi hết thời gian quy định, giáo viên yêu cầu lần lượt các nhóm lên trình bày (hình thức thuyết minh) kết quả món ăn của nhóm mình. - Các nhóm khác phản biện, góp ý, bổ sung kết quả thực hành của các nhóm.**Bước 4: Đánh giá kết quả thực hiện nhiệm vụ học tập****-** GV:Hướng dẫn học sinh tự đánh giá kết quả thực hành theo mục tiêu của bài học.- HS thưởng thức sản phẩm của nhóm mình đồng thời thưởng thức sản phẩm của nhóm khác.**-** GV: Nhận xét đánh giá giờ thực hành về sự chuẩn bị dụng cụ nguyên liệu, vệ sinh an toàn lao động.- GV:Thưởng thức sản phẩm của HS nhận xét và cho điểm.- GV cùng HS rút kinh nghiệm sau buổi thực hành | **III. Một số phương pháp chế biến thực phẩm*****1. Chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt***- Luộc- Kho- Nướng- Rán (chiên)***2. Chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt*** - Trộn hỗn hợp- Muối chua |

**4. Hoạt động vận dụng**

**a. Mục tiêu:** Vận dụng kiến thức đã học về thực phẩm và dinh dưỡng vào thực tiễn của cuộc sống hằng ngày

**b. Nội dung:** Sử dụng kiến thức đã học trao đổi với gia đình để trả lời câu hỏi trong hộp chức nặng vận dụng

**c. Sản phẩm học tập:** Phiếu thực hành chế biến món ăn sử dụng nhiệt sau khi HS đã thực hành ở nhà.

**d. Tổ chức thực hiện:**

**Bước 1: Chuyển giao nhiệm vụ:**

- GV yêu cầu HS về nhà:

1. Kết hợp với người thân trong gia đình lựa chọn và chế biến một món ăn có sử dụng nhiệt và báo cáo vào tiết học sau

2. Đề xuất sử dụng thêm phương pháp chế biến nào không?

**Bước 2: HS thực hiện nhiệm vụ học tập**

- HS tiếp nhận nhiệm vụ, về nhà hoàn thành nhiệm vụ vào phiếu thực hành

**Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động**

- Tổ chức báo cáo nhanh trên lớp (trong tiết học tiếp theo)

**Bước 4: Đánh giá kết quả thực hiện nhiệm vụ học tập**

- GV tổng kết lại thức cần nhớ của bài học, đánh giá kết quả học tập trong tiết học.

**IV. HỒ SƠ DẠY HỌC** (Đính kèm các phiếu học tập/bảng kiểm....)

**Phiếu học tập số 1**

Tìm hiểu về 1 phương pháp bảo quản thực phẩm.

Nhóm 1: Làm lạnh

Nhóm 2: Đông lạnh

Nhóm 3: Làm khô

Nhóm 4 : Ướp

Trả lời các câu hỏi sau :

- Phương pháp này tác động tới thực phẩm và vi khuẩn như thế nào?

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

- Kể tên một số loại thực phẩm thường được bảo quản bằng các phương pháp này?

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

- Đặc điểm của phương pháp trên?

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**Phiếu học tập số 2**

***Nhóm 1+3: PP chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt***

 Em hãy trình bày rõ từng phương pháp cụ thể với các ý sau:

- Nêu bản chất của phương pháp

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

- Một số loại thực phẩm thường được chế biến theo phương pháp này

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

- Ưu và hạn chế của các phương pháp đó.

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

-Trả lời câu hỏi trong hộp chức năng khám phá

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

***Nhóm 2+4:*** PP chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt

Em hãy trình bày rõ từng phương pháp cụ thể với các ý sau:

- Nêu bản chất của phương pháp

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

- Một số loại thực phẩm thường được chế biến theo phương pháp này

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

- Ưu và hạn chế của các phương pháp đó.

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

- Trả lời câu hỏi trong hộp chức năng luyện tập

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

***Mẫu báo cáo thực hành ở nhà***

*Họ tên:……………………………*

*Lớp:……………………..*

**I. Giới thiệu món ăn**

Món ăn mà em lựa chọn để thực hành là: ...............................................................

Món ăn dành cho ............ người ăn.

Nguyên liệu cần chuẩn bi:

...................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

Dụng cụ sử dụng khi thực hành:

...................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

Các bước thực hiện để chế biến món ăn:

...................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

...................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

**II. Cảm nhận của bản thân**

- Em cảm thấy như thế nào sau khi thực hành xong món ăn:

...................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

- Trong quá trình thực hành, em thích nhất điều gì?

...................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

- Trong quá trình thực hành, em cảm thấy khó khăn nhất ở điều gì?

...................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

- Cảm nhận của em như nào sau khi thưởng thức món ăn:

...................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

- Em tự đánh giá món ăn của mình đạt bao nhiêu điểm trên thang điểm 10

...................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

**III. Cảm nhận của gia đình**

- Gia đình có cảm nhận như nào trong quá trình con thực hành món ăn ở nhà:

...................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

- Cảm nhận của gia đình sau khi thưởng thức món ăn mà con thực hiện:

...................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

- Gia đình cho con bao nhiêu điểm trên thang điểm 10

...................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................