Ngày soạn:…/…/…

Ngày dạy:…/…/…

## ÔN TẬP CHƯƠNG II

**(1 tiết)**

**I. MỤC TIÊU**

**1. Kiến thức**

* Hệ thống hóa kiến thức cơ bản về an toàn lao động và an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến thực phẩm; tính toán được chi phí bữa ăn theo thực đơn; chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt; chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt.
* Liên hệ kiến thức đã học đến bữa ăn hàng ngày trong gia đình.

**2. Năng lực**

***Năng lực chung:***

* Khả năng giao tiếp với người khác khi làm việc nhóm; kĩ năng phân công công việc chung, lên kế hoạch, sắp xếp công việc.
* Xác định được và biết tìm hiểu các thông tin liên quan đến vấn đề, đề xuất giải pháp giải quyết vấn đề.

***Năng lực riêng:***

* Hệ thống được kiến thức chung chương II.
* Liên hệ, vận dụng được kiến thức đã học vào trong thực tiễn.

**3. Phẩm chất**

* Cẩn thận, tỉ mỉ, quan sát để đưa ra nhận xét, đánh giá, kết luận.
* Tò mò, ham học, chủ động tìm kiếm thông tin, tài liệu mở rộng kiến thức.
* Sáng tạo, tự tin trình bày ý kiến.

**II. THIẾT BỊ DẠY HỌC VÀ HỌC LIỆU**

**1. Đối với giáo viên**

* SGK, SGV, SBT Công nghệ 9 - Trải nghiệm nghề nghiệp: Mô đun Chế biến thực phẩm.
* Máy tính, máy chiếu.

**2. Đối với học sinh**

* SGK, SBT Công nghệ 9 - Trải nghiệm nghề nghiệp: Mô đun Chế biến thực phẩm.
* Giấy A0, bút dạ, bút màu,...

**III. TIẾN TRÌNH DẠY HỌC**

**A. HOẠT ĐỘNG KHỞI ĐỘNG**

**a. Mục tiêu:** Giúp HS hình dung sơ lược nội dung bài học, đồng thời tạo hứng khởi, kích thích HS tham gia bài học mới.

**b. Nội dung:** GV đặt vấn đề; HS vận dụng kiến thức, kĩ năng để thực hiện nhiệm vụ.

**c. Sản phẩm học tập:** Câu trả lời của HS cho câu hỏi khởi động.

**d. Tổ chức thực hiện:**

**Bước 1: GV chuyển giao nhiệm vụ học tập**

- GV chia lớp thành 4 nhóm, tổ chức cho các nhóm HS tham gia trò chơi “Ai nhanh hơn?”: *Liệt kê những phương pháp chế biến món ăn mà em biết.*

- Các nhóm có thời gian 5 phút, hết thời gian nhóm nào liệt kê được nhiều nhất và chính xác nhất sẽ giành chiến thắng.

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

- HS vận dụng kiến thức, kĩ năng, thảo luận nhóm tham gia trò chơi.

- GV quản trò, quan sát quá trình tham gia trò chơi của các nhóm HS.

**Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận**

- Hết thời gian 5 phút, các nhóm báo cáo sản phẩm.

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

- GV nhận xét, chấm điểm cho các nhóm.

- GV dẫn dắt HS vào bài học: *–* ***Ôn tập chương II.***

**B. HOẠT ĐỘNG ÔN TẬP KIẾN THỨC**

**Hoạt động: Hệ thống hóa kiến thức**

**a. Mục tiêu:** HS hệ thống hóa được kiến thức đã học trong chương II.

**b. Nội dung:** GV nêu nhiệm vụ, HS hoạt động nhóm và thực hiện nhiệm vụ.

**c. Sản phẩm học tập:** Sơ đồ tư duy của các nhóm.

**d. Tổ chức hoạt động:**

|  |  |
| --- | --- |
| **HOẠT ĐỘNG CỦA GV - HS** | **DỰ KIẾN SẢN PHẨM** |
| **Bước 1: Chuyển giao nhiệm vụ học tập**- GV chia lớp thành các nhóm, mỗi nhóm 6 - 8 HS.- GV yêu cầu các nhóm HS thảo luận thiết kế sơ đồ tư duy khái quát hệ thống kiến thức đã học trong chương II. Tổ chức và chế biến món ăn.**Bước 2: Thực hiện nhiệm vụ học tập**- HS vận dụng kiến thức đã học, thảo luận, thiết kế sơ đồ tư duy.- GV quan sát quá trình tiến hành hoạt động của các nhóm HS.**Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận**- GV sử dụng kĩ thuật phòng tranh để các nhóm trưng bày sản phẩm.- GV sử dụng kĩ thuật 3 : 2 : 1 để các nhóm tiến hành đánh giá, nhận xét.**Bước 4: Đánh giá kết quả, thực hiện nhiệm vụ học tập**- GV nhận xét sản phẩm của các nhóm, đánh giá thái độ làm việc của HS trong nhóm.- GV chuẩn hóa kiến thức.- GV chuyển sang hoạt động tiếp theo. | Những nội dung cần nêu được:- An toàn lao động và vệ sinh an toàn thực phẩm trong chế biến thực phẩm:+ An toàn lao động.+ An toàn vệ sinh thực phẩm.- Dự án: Tính toán chi phí bữa ăn theo thực đơn.+ Nhiệm vụ tính toán chi phí.+ Thực hiện.+ Đánh giá.- Chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt:+ Phương pháp chế biến thực phẩm bằng nước nóng: luộc, nấu, kho.+ Phương pháp chế biến thực phẩm bằng hơi nước nóng (hấp).+ Phương pháp chế biến thực phẩm bằng không khí nóng (nướng).+ Phương pháp chế biến thực phẩm bằng dầu, mỡ nóng: rang, rán, xào.+ Thực hành chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt.- Chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt:+ Lên men lactic.+ Trộn hỗn hợp.+ Trộn dầu giấm.+ Thực hành chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt.  |

**C. HOẠT ĐỘNG LUYỆN TẬP**

**a. Mục tiêu:** Thông qua hoạt động, HS củng cố kiến thức đã học.

**b. Nội dung:** GV nêu nhiệm vụ; HS trả lời để luyện tập các kiến thức.

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

**d. Tổ chức hoạt động:**

**Bước 1: GV chuyển giao nhiệm vụ học tập**

- GV nêu yêu cầu: *Khoanh tròn vào đáp án đặt trước câu trả lời đúng*

***Câu 1:*** *Có mấy cách chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt?*

*A. 1 cách.*

*B. 2 cách.*

*C. 3 cách.*

*D. 4 cách.*

***Câu 2:*** *Có mấy cách chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt?*

*A. 1 cách.*

*B. 2 cách.*

*C. 3 cách.*

*D. 4 cách.*

***Câu 3:*** *Vai trò của an toàn lao động trong chế biến thực phẩm là*

*A. giúp người lao động thuận lợi, hiệu quả, yên tâm hơn trong quá trình chế biến thực phẩm, nâng cao năng suất làm việc.*

*B. tăng nguy cơ các tai nạn như đứt tay, bỏng lửa, bỏng nước, điện giật, cháy nổ,...*

*C. không ảnh hưởng đến tính mạng.*

*D. tăng nguy cơ thiệt hại về tài sản của cá nhân và doanh nghiệp.*

***Câu 4:*** *Đối với các loại dụng cụ được làm từ gỗ, cần lưu ý điều gì khi sử dụng và bảo quản?*

*A. Không ngâm lâu trong nước.*

*B. Tiếp xúc trực tiếp với lửa hoặc nguồn nhiệt có nhiệt độ cao.*

*C. Không đun nấu, đựng đồ ở nhiệt độ quá cao.*

*D. Dùng thiết bị khi có dấu hiệu nứt, gãy, bong tróc,...*

***Câu 5:*** *Đối với các loại dụng cụ được làm từ kim loại (nhôm, gang, đồng, inox,...), cần lưu ý điều gì khi sử dụng và bảo quản?*

*A. Không ngâm lâu trong nước.*

*B. Không phơi trực tiếp dưới ánh sáng mặt trời.*

*C. Không nên để thức ăn nhiều dầu, mỡ, gia vị,... lâu ngày.*

*D. Ngắt điện, lau chùi sạch khi không có nhu cầu sử dụng.*

***Câu 6:*** *Phải khóa bình gas sau khi sử dụng là lưu ý khi sử dụng dụng cụ, thiết bị nào?*

*A. Làm từ gỗ.*

*B. Thiết bị gas.*

*C. Thiết bị điện.*

*D. Làm từ nhôm.*

***Câu 7:*** *Cẩn thận trong quá trình sử dụng, hạn chế va đập do dễ vỡ hoặc bong tróc lớp men, mẻ, nứt,... là lưu ý khi sử dụng dụng cụ, thiết bị nào?*

*A. Làm từ kim loại.*

*B. Thiết bị điện.*

*C. Làm từ nhựa.*

*D. Làm từ thủy tinh, gốm, sứ.*

***Câu 8:*** *Để đảm bảo an toàn lao động trong quá trình chế biến thực phẩm, người chế biến thực phẩm cần đáp ứng yêu cầu*

*A. thăm khám sức khỏe định kì hằng năm.*

*B. không trang bị các trang, thiết bị bảo hộ.*

*C. không giam gia tập huấn về phòng cháy chữa cháy.*

*D. không tham gia các kĩ năng sơ cứu cơ bản.*

- GV yêu cầu HS trả lời các câu hỏi sau:

*1) Trong các tình huống sau đây, những tình huống nào đang tiềm ẩn nguy cơ gây mất an toàn lao động trong chế biến thực phẩm? Hãy đưa ra các biện pháp khắc phục tình trạng đó.*

*a) Trực tiếp dùng tay để lật miếng thịt đang rán trên chảo nóng.*

*b) Dùng găng tay cách nhiệt để lấy khay thức ăn trong bếp nướng sau khi nướng xong.*

*c) Tái sử dụng bình gas mini đã qua sử dụng để nấu ăn.*

*d) Rán cá bằng chảo có tay cầm bị lung lay.*

*e) Các thiết bị điện và vòi nước, bồn rửa được xếp gần nhau trong nhà bếp cho thuận tiện vệ sinh.*

*g) Dùng bát kim loại đựng cháo để hâm nóng bằng lò vi sóng.*

*h) Rửa sạch, lau khô, xếp khu riêng sau khi sử dụng dao kéo.*

*2) Với mỗi tình huống ở cột A, hãy lựa chọn một phương ám phù hợp nhất ở cột B, sao cho đảm bảo an toàn trong quá trình chế biến thực phẩm. Giải thích.*

|  |  |
| --- | --- |
| ***A*** | ***B*** |
| *1. Trong nhà bếp có chuột.* | *a) Đun nóng đảm bảo nhiệt độ trung tâm thực phẩm trên 70°C.* |
| *2. Thức ăn sau khi nấu chín.* | *b) Đặt bẫy lồng chuột trong nhà bếp.* |
| *3. Bàn tay sau khi thái thịt sống.* | *c) Rửa với nước sạch.* |
| *4. Thức ăn chín sau khi bảo quản.* | *d) Rải thuộcdieetjt chuột trong nhà bếp.* |
|  | *e) Rửa sạch với xà phòng* |
|  | *g) Ăn ngay.*  |

*3) Trình bày vai trò của an toàn lao động trong chế biến thực phẩm.*

*4) Nêu các lưu ý trong quá trình sử dụng và bảo quản dụng cụ, thiết bị nhà bếp. Lấy ví dụ minh hoạ tại gia đình em.*

*5) Phân tích vai trò của an toàn vệ sinh thực phẩm. Từ đó giải thích tại sao vấn đề an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến thực phẩm ngày càng được quan tâm.*

*6) Phân tích mười quy tắc vàng đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm.*

*7) Chế biến thực phẩm trong nước có thể chia thành mấy phương pháp? Hãy phân biệt các phương pháp đó và lấy ví dụ minh hoạ.*

*8) Trình bày phương pháp hấp và nướng trong chế biến thực phẩm; lấy ví dụ minh hoạ.*

*9) Trình bày phương pháp rán, rang và xào trong chế biến thực phẩm; lấy ví dụ minh hoạ.*

*10) Trình bày phương pháp trộn hỗn hợp trong chế biến thực phẩm; lấy ví dụ minh hoạ.*

*11) Trình bày phương pháp muối chua trong chế biến thực phẩm; lấy ví dụ minh hoạ.*

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

- HS vận dụng kiến thức đã học và trả lời câu hỏi.

- GV hướng dẫn, theo dõi, hỗ trợ HS nếu cần thiết.

**Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận**

- GV mời đại diện HS trả lời:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. A** | **2. B** | **3. D** | **4. B** | **5. A** | **6. A** | **7. C** | **8. D** |

***Hướng dẫn trả lời câu hỏi:***

***1)***

|  |  |
| --- | --- |
| ***Tình huống*** | ***Biện pháp khắc phục*** |
| *a* | *Sử dụng dụng cụ như cái đũa, cái nắp chảo hoặc đảo thực phẩm bằng dụng cụ phù hợp để tránh tiếp xúc trực tiếp với nhiệt độ cao.* |
| *c* | *Không nên tái sử dụng bình gas đã qua sử dụng vì có thể gây ra rủi ro về an toàn. Thay vào đó, nên sử dụng bình gas mới và tuân thủ hướng dẫn của nhà sản xuất.* |
| *d* | *Sửa chữa hoặc thay thế chảo bị lung lay để đảm bảo an toàn khi sử dụng. Đồng thời, kiểm tra chảo trước khi sử dụng để đảm bảo không có hiện tượng nứt nẻ hoặc hỏng hóc nào khác.* |
| *g* | *Thay thế bát kim loại bằng bát thủy tinh, gốm, sứ, gỗ.* |

***2)***

*+ 1 – b. Giải thích: Cần đặt bẫy chuột trong nhà bếp để ngăn chúng xâm nhập và gây hại cho thực phẩm. Chuột có thể mang các vi khuẩn, vi rút và ký sinh trùng, gây ra nguy cơ lây nhiễm cho thực phẩm, gây ra bệnh tật cho con người.*

*+ 2 – g. Giải thích: Thức ăn sau khi nấu chín cần ăn ngay để tránh sự phát triển của vi khuẩn và vi rút trong thời gian thức ăn còn nóng.*

*+ 3 – e. Giải thích: Bàn tay sau khi thái thịt sống cần rửa sạch với xà phòng để loại bỏ vi khuẩn có thể tồn tại trên bề mặt thịt. Thái thịt sống có thể chứa các vi khuẩn gây bệnh như Salmonella, E. coli và Campylobacter, và sử dụng bàn tay không sạch có thể làm lan truyền các vi khuẩn này đến thực phẩm khác hoặc gây nhiễm trùng cho người tiêu dùng.*

*+ 4 – c. Giải thích: Thực phẩm có thể bị bám đất, bụi bẩn hoặc các tạp chất khác khi được bảo quản. Việc rửa sạch giúp loại bỏ những tạp chất này và làm sạch bề mặt thực phẩm.*

***3)*** *Vai trò của an toàn lao động trong chế biến thực phẩm:*

*- Giảm thiểu nguy cơ mắc phải các tai nạn như đứt tay, bỏng lửa, bỏng nước, trượt ngã, điện giật, cháy nổ,... nguy hiểm hơn, có thể ảnh hưởng đến tính mạng của người tham gia chế biến thực phẩm.*

*- Giảm thiểu nguy cơ thiệt hại về tài sản của cá nhân và doanh nghiệp.*

*- Giúp người lao động thuận lợi, hiệu quả, yên tâm hơn trong quá trình chế biến thực phẩm, nâng cao năng suất làm việc.*

***4)***

*- Các lưu ý quan trọng trong quá trình sử dụng và bảo quản dụng cụ, thiết bị nhà bếp đó là:*

*+ Rửa sạch sau khi sử dụng: Đảm bảo rửa sạch dụng cụ và thiết bị nhà bếp ngay sau khi sử dụng để loại bỏ dầu mỡ, thức ăn dính và bảo vệ chúng khỏi vi khuẩn và mốc.*

*+ Sử dụng đúng cách: Tuân theo hướng dẫn sử dụng của nhà sản xuất để tránh hỏng hoặc gây hại cho dụng cụ và thiết bị nhà bếp.*

*+ Bảo quản đúng cách: Bảo quản dụng cụ và thiết bị nhà bếp ở nơi khô ráo, thoáng mát để tránh ẩm mốc và vi khuẩn phát triển.*

*+ Kiểm tra định kỳ: Kiểm tra định kỳ tình trạng của dụng cụ và thiết bị nhà bếp để phát hiện sớm các vấn đề như gỉ sét, hỏng hóc hoặc hao mòn.*

*- Ví dụ minh họa tại gia đình em:*

*Trong gia đình, sau khi sử dụng chảo chiên, em luôn rửa sạch chảo ngay lập tức để loại bỏ dầu mỡ và thức ăn dính. Sau đó, lau khô chảo hoàn toàn trước khi đặt lại vào tủ đựng. Nếu chảo bị gỉ sét hoặc có dấu hiệu hỏng hóc, cem thường tháo rời và thay thế để đảm bảo an toàn khi sử dụng.*

***5)***

*- Vai trò của an toàn vệ sinh thực phẩm:*

*+ Giữ được tối đa các chất dinh dưỡng có trong thực phẩm.*

*+ Giảm thiểu nguy cơ mắc các bệnh lí cấp tính, mạn tính do nhiễm khuẩn, nhiễm độc có trong thực phẩm không an toàn, từ đó giảm gánh nặng bệnh tật cho hệ thống y tế quốc gia.*

*+ Hạn chế tối đa nguy cơ làm suy giảm sức khoẻ giống nòi và chất lượng dân số vì sử dụng thực phẩm không an toàn. Nếu sử dụng thực phẩm không an toàn kéo dài sẽ làm tăng nguy cơ suy giảm sức khoẻ do mắc các bệnh lí mạn tính như thiếu máu, suy tạng, suy nhược cơ thể.; nguy hiểm hơn là có thể gây nên các bệnh lí di truyền, quái thai,... ở thế hệ sau.*

*+ Tạo uy tín cho ngành sản xuất nông nghiệp, công nghiệp chế biến thực phẩm của quốc gia với các nước trong khu vực và trên thế giới. Từ đó tạo ra cơ hội xuất khẩu các sản phẩm nông sản, tạo nguồn lợi kinh tế lớn, giải quyết vấn đề việc làm cho người dân.*

*- Giải thích vấn đề an toàn vệ sinh thực phẩm trong chế biến thực phẩm ngày càng được quan tâm vì:*

*+ Thực phẩm không an toàn có thể gây ra các vấn đề sức khỏe nghiêm trọng như ngộ độc thực phẩm, vi khuẩn gây bệnh, và các vấn đề tiêu hóa.*

*+ Việc đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm giúp bảo vệ sức khỏe của cộng đồng.*

***6)*** *Mười quy tắc vàng đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm là:*

*- Quy tắc 1. Chọn thực phẩm tươi, an toàn*

*+ Thực phẩm cần biết rõ nguồn gốc xuất xứ, phải được bảo quản trong bao gói có nhãn mác đúng quy định hoặc dụng cụ sạch, không gây ô nhiễm thực phẩm, chống được ruồi, bọ, bụi bẩn,... Không sử dụng các loại thực phẩm có dấu hiệu ôi, thiu; thay đổi màu sắc, mùi hương, hình dạng; hết hạn sử dụng,...*

*+ Rau quả sống cần được rửa kĩ bằng nước sạch dưới vòi nước chảy, nên gọt vỏ quả trước khi ăn.*

*- Quy tắc 2. Nấu chín kĩ trước khi ăn*

*Nên nấu chín kĩ hoàn toàn thực phẩm trước khi ăn, đảm bảo nhiệt độ trung tâm thực phẩm phải đạt tới 70 °C.*

*- Quy tắc 3. Ăn ngay sau khi thức ăn vừa được nấu chín*

*Thực phẩm sau khi nấu chín để nguội ở nhiệt độ thường sẽ tạo điều kiện thuận lợi cho các vi sinh vật phát triển, thời gian để càng lâu khả năng nhiễm khuẩn càng cao.*

*- Quy tắc 4. Bảo quản cẩn thận các thức ăn đã nấu chín*

*+ Đối với thức ăn còn thừa, muốn giữ lại cần bảo quản nóng (gần hoặc trên 60 °C) hoặc bảo quản lạnh (gần hoặc dưới 10 °C). Thực phẩm được bảo quản đúng cách sẽ để được từ 4 giờ đến 5 giờ.*

*+ Nếu để quá nhiều thực phẩm đã nấu chín trong tủ lạnh, cần đảm bảo thực phẩm được lưu trữ đúng nhiệt độ cần thiết, tránh tình trạng thực phẩm giữ độ ấm quá lâu (trên 10 °C) vì sẽ tạo điều kiện thuận lợi cho vi sinh vật phát triển mạnh đến mức độ gây bệnh cho người dùng.*

*+ Thực phẩm cho trẻ em nên ăn ngay, không nên bảo quản.*

*- Quy tắc 5. Đun kĩ lại thực phẩm trước khi ăn*

*Thức ăn chín dùng lại sau khoảng 5 giờ bảo quản cần phải được đun kĩ lại với nhiệt độ từ 70 °C trở lên.*

*- Quy tắc 6. Không để lẫn thực phẩm sống và chín*

*Thực phẩm chín có thể nhiễm mầm bệnh do tiếp xúc hoặc khi dùng chung dụng cụ chế biến, chứa đựng với thực phẩm sống. Nên có riêng dụng cụ chế biến, chứa đựng thực phẩm sống, chín hoặc cần phải rửa sạch dụng cụ trước khi đổi giữa thực phẩm sống và chín.*

*- Quy tắc 7. Luôn giữ tay chế biến thực phẩm sạch sẽ*

*+ Rửa tay kĩ với xà phòng và nước sạch trước khi chế biến thực phẩm.*

*+ Không để móng tay dài, không đeo trang sức ở tay khi chế biến thực phẩm, nếu phát hiện có các vết xước trên bàn tay cần băng bó bằng gạc không thấm nước và nên đi găng tay khi tiếp xúc với thực phẩm.*

*- Quy tắc 8. Giữ sạch các bề mặt chế biến thức ăn, bếp luôn khô ráo, sạch sẽ*

*+ Vệ sinh sạch sẽ, khô ráo khu chế biến và các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm.*

*+ Khăn lau bát đĩa, dụng cụ chế biến cần thay, giặt và luộc thường xuyên trước khi tái sử dụng. Dụng cụ vệ sinh bếp cũng cần giặt, rửa sạch sẽ.*

*- Quy tắc 9. Che đậy thực phẩm để tránh côn trùng và các động vật khác*

*Bảo quản thực phẩm trong dụng cụ kín như hộp kín, tủ kín, lồng bàn, túi kín,... Không để thực phẩm tiếp xúc với côn trùng và các động vật khác như ruồi, bọ, gián, kiến, chuột,.. vì chúng thường mang các vi sinh vật gây bệnh truyền nhiễm sang người.*

*- Quy tắc 10. Sử dụng nguồn nước sạch, an toàn*

*+ Nước dùng để chế biến thực phẩm hoặc làm đồ uống, làm đá lạnh phải được lấy từ nguồn nước sạch theo đúng hướng dẫn của cơ quan chức năng có thẩm quyền tại địa phương. Điều này nhằm đảm bảo thực phẩm không nhiễm các vi sinh vật, các hoá chất độc hại, kim loại nặng có thể có trong nguồn nước.*

*+ Nước dùng để ăn hoặc uống trực tiếp, nước làm đá lạnh cần được đun sôi trước khi sử dụng.*

***7)***

*- Chế biến thực phẩm trong nước có thể chia thành 3 phương pháp: luộc, nấu, kho.*

*- Phân biệt các phương pháp trên và ví dụ:*

*+ Luộc là phương pháp làm chín bằng cách bỏ thực phẩm ở thể trạng khối lượng nguyên cả con vào nước ( nước sôi hay nước lã ) rồi đun trong thời gian tương đối ngắn với độ nhiệt trung bình của lửa để làm thực phẩm chính tới hay chín mềm: rau luộc, trứng luộc, thịt luộc,...*

*+ Nấu là phối hợp nhiều nguyên liệu động vật và thực vật, có cho thêm gia vị trong môi trường nước: canh cua, súp,...*

*+ Kho là làm chín mềm thực phẩm trong lượng nước vừa phải với vị mặn đậm đà: thịt lợn kho tiêu, gà kho gừng, cá kho riềng,...*

***8)***

*- Phương pháp hấp (đồ) là làm chín thực phẩm bằng sức nóng của hơi nước. Lửa cần to để hơi nước bốc nhiều mới đủ làm chín thực phẩm: bánh bao hấp, đồ xôi, chưng yến,...*

*- Phương pháp nướng: là làm chín thực phẩm bằng sức nóng trực tiếp của lửa (chỉ dụng lửa dưới), thường là than củi. Nướng hai bên mặt của thực phẩm cho đến khi vàng đều: thịt heo nướng sả, chả nướng, gà nướng,...*

***9)***

*- Rán (chiên) là làm chín thực phẩm trong một lượng chất béo khá nhiều, đun với lửa, trong khoảng thời gian đủ làm chín thực phẩm: đậu phụ rán, nem rán, chả cốm rán,...*

*- Rang là phương pháp làm chín thực phẩm với một lượng rất ít chất béo, đảo đều trong chảo, lửa vừa đủ để thực phẩm chín từ ngoài vào trong: gà rang muối, thịt rang cháy cạnh,...*

*- Xào là phương pháp làm chín thực phẩm với lượng chất béo vừa phải, có sự kết hợp giữa thực phẩm thực vật và động vật hoặc riêng từng loại, đun lửa to trong thời gian ngắn: rau muống xào tỏi, chim cút xào me,...*

***10)***

*- Trộn hỗn hợp là cách trộn các thực phẩm đã được sơ chế hoặc làm chín bằng các phương pháp khác, kết hợp với các gia vị tạo thành món ăn có giá trị dinh dưỡng cao, được nhiều người ưa thích.*

*- Món này thường được dùng vào đầu bữa ăn: nộm đu đủ, nộm rau muống,...*

***11)***

*- Muối chua là làm thực phẩm thực vật lên men vi sinh trong một thời gian cần thiết, tạo thành món ăn có vị khác hẳn vị ban đầu của thực phẩm: cà muối, dưa muối, củ cải muối, dưa chuột muối,..*

- GV mời đại diện HS khác nhận xét, bổ sung.

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

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

- GV chuyển sang hoạt động vận dụng.

**D. HOẠT ĐỘNG VẬN DỤNG**

**a. Mục tiêu:** Giúp HS liên hệ, vận dụng kiến thức đã học vào thực tiễn.

**b. Nội dung:** GV nêu nhiệm vụ; HS hoạt động cá nhân vận dụng kiến thức đã học, kiến thức thực tế để hoàn thành nhiệm vụ được giao.

**c. Sản phẩm học tập:** Sản phẩm của HS cho nhiệm vụ vận dụng.

**d. Tổ chức hoạt động:**

**Bước 1: GV chuyển giao nhiệm vụ học tập**

- GV yêu cầu HS trả lời các câu hỏi sau:

*1) Nhận xét về nguyên tắc đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm và bảo quản các thiết bị nhà bếp của gia đình.*

*2) Phân tích các phương pháp chế biến thực phẩm, lấy ví dụ minh họa ở gia đình và địa phương. Từ đó, hãy thực hành chế biến một món ăn cho gia đình của em.*

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

- HS vận dụng hiểu biết trong thực tiễn trả lời câu hỏi.

- GV định hướng (nếu cần thiết).

**Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận**

- HS trình bày kết quả vào buổi học sau.

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

- GV đánh giá, nhận xét, chuẩn hóa kiến thức, kết thúc tiết học.

**E. HƯỚNG DẪN VỀ NHÀ:**

- Ôn lại kiến thức đã học.