Ngày soạn: 25/12/2023

Ngày dạy: 25/12/2023

# **Tiết 17 ÔN TẬP CHỦ ĐỀ 2: BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM**

# **(1 tiết)**

**I. MỤC TIÊU**

**1. Yêu cầu cần đạt**

- Hệ thống hoá kiến thức của chủ đề.

**2. Về năng lực**

**2.1. Năng lực công nghệ**

- Tóm tắt được các kiến thức của chủ đề bảo quản và chế biến thực phẩm.

**2.2. Năng lực chung**

- Năng lực tự chủ và tự học: Tự nghiên cứu thu thập thông tin, dữ liệu qua nội dung SGK để trả lời câu hỏi.

- Năng lực giao tiếp và hợp tác: Hợp tác theo nhóm để khái quát chủ đề bảo quản và chế biến thực phẩm.

- Năng lực giải quyết vấn đề và sáng tạo: Giải quyết vấn đề có gắn với thực tiễn của chủ đề bảo quản và chế biến thực phẩm.

**3. Phẩm chất**

- Chăm chỉ, ham học hỏi để mở rộng hiểu biết về bảo quản và chế biến thực phẩm.

- Có ý thức vận dụng các kiến thức, kĩ năng về bảo quản và chế biến thực phẩm đúng cách, đảm bảo an toàn vệ sinh trong cuộc sống hằng ngày.

**II. THIẾT BỊ DẠY HỌC VÀ HỌC LIỆU**

**1. Đối với giáo viên:**

- Phiếu học tập (sơ đồ trang 39 trong SGK Công nghệ 6). Giấy A0, A4, bút dạ, bút màu, nam châm dính bảng.

**2. Đối với học sinh:** Sgk, dụng cụ học tập, đọc bài trước theo sự hướng dẫn của giáo viên.

**III. HOẠT ĐỘNG DẠY HỌC**

**A. HOẠT ĐỘNG MỞ ĐẦU (HOẠT ĐỘNG KHỞI ĐỘNG)**

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

**b. Nội dung và phương pháp dạy học:**

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

- Phương pháp dạy học: trực quan, hỏi- đáp.

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

**d. Tổ chức thực hiện:**

*- Gv khái quát lại kiến thức chủ đề 2.*

*- HS xem tranh, tiếp nhận nhiệm vụ và nêu lên suy nghĩ của bản thân*

*- GV đặt vấn đề:* Để ghi nhớ và khắc sâu kiến thức của chủ đề 2 chế biến và bảo quản thực phẩm, chúng ta cùng đến với **bài Ôn tập chủ đề 2: Bảo quản và chế biến thực phẩm.**

**B. HOẠT ĐỘNG HÌNH THÀNH KIẾN THỨC**

**Hoạt động 1: Hệ thống hóa kiến thức**

**a. Mục tiêu:** Khái quát hoá kiến thức của chủ đề.

**b. Nội dung và phương pháp dạy học:**

- Nội dung: Yêu cầu trang 39 SGK.

- Phương pháp dạy học: thảo luận nhóm.

**c. Sản phẩm học tập:** Sơ đồ hoàn thiện của HS.

**d. Tổ chức thực hiện:**

|  |  |
| --- | --- |
| **HOẠT ĐỘNG CỦA GV VÀ HS** | **DỰ KIẾN SẢN PHẨM** |
| **Bước 1: Chuyển giao nhiệm vụ:**- GV chia HS thành nhóm và phát phiêu hoàn thành sơ đồ cho mỗi nhóm: **Bước 2: HS thực hiện nhiệm vụ học tập**+ HS nghe GV giảng bài, tiếp nhận câu hỏi 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+ Hs ghi chép bài đầy đủ vào vở. | Sơ đồ hệ thống kiến thức chủ đề 2. |

**C. HOẠT ĐỘNG LUYỆN TẬP**

**a. Mục tiêu:** Củng cố kiến thức về các phương pháp bảo quản, chế biến thực phẩm, nguyên tắc chế biến thực phẩm đảm bảo an toàn vệ sinh.

**b. Nội dung và phương pháp dạy học:**

- Nội dung: Bài tập 2, 3, 4 ở trang 40 SGK.

- Phương pháp dạy học: hỏi- đáp.

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

**d. Tổ chức thực hiện:**

*- GV yêu cầu HS thực hiện trả lời câu hỏi:*

2. Em hãy kể tên những thực phẩm được bảo quản bằng đường hoặc muối độ cao mà em biết. Khi sử dụng những loại thực phâm này, em cần phải lưu ý điều gì?

3. Khi chế biến thực phẩm, hành động nào dưới đây là không đúng? Vì sao?

a. Rửa tay sạch, lau khô trước khi chế biến thực phẩm. b. Rửa sạch và làm khô dao, thớt trước khi cắt con cá thành khúc. c. Lấy bát vừa dùng đựng cá sống để đựng canh chua.

4. Trong gia đình em, những thực phẩm sau đây được chế biến như thế nào?

a. Khoai lang, sắn (khoai mì)

b. Thịt lợn

c. Măng tươi

*- HS tiếp nhận nhiệm vụ, trả lời câu hỏi:*

2. Những thực phẩm được bảo quản băng đường hoặc muối ở nông độ cao gồm: quả ngâm đường, cá muối, mỡ muối, trứng muối, mắm tôm, rau muối mặn (dưa chuột, cà, rau cải,...),....

Những thực phẩm có hàm lượng đường và nên ăn hạn chế vì ảnh hưởng không tốt cho sức khoẻ, cụ thể: chế độ ăn quá nhiều đường sẽ gây thừa cân, béo phì hay tiêu đường,... còn chế độ ăn có nhiều muối sẽ gây nguy cơ cao bị các bệnh liên quan đến tim mạch, huyết áp,... Vì vậy, với quả ngâm đường, khi sử dụng nên pha với nhiều nước, một ngày không nên sử dụng quá nhiều; với thực phẩm muối mặn, trước khi sử dụng nên ngâm, thay nước nhiều lần để giảm vị mặn và loại bớt muối .

3. Khi chế biến thực phẩm, hành động b là không đúng. Vì không đảm bảo an toàn, vệ sinh cho món ăn.

4. Những thực phẩm dưới đây có thể được chế biến như sau: Khoai lang, sắn: luộc, hấp, nướng,... (sắn trước khi chế biến tốt nhất nên ngâm bằng nước sạch 12 – 24 giờ). Thịt lợn: luộc, hấp, nướng,... Măng tươi: luộc, nấu canh xương, phơi/sấy, muối chua,...

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

**D. HOẠT ĐỘNG VẬN DỤNG**

**a. Mục tiêu:** Vận dụng kiến thức đã học vào thực tiễn cuộc sống.

**b. Nội dung và phương pháp:**

- Nội dung: Bài tập 1, 5, 6 ở trang 40 SGK.

- Phương pháp dạy học: hỏi- đáp.

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

**d. Tổ chức thực hiện:**

*- GV yêu cầu HS trả lời câu hỏi.*

1. Em hãy tìm hiểu nguyên nhân dẫn đến tình trạng thấp còi, béo phì và để xuất biện pháp khắc phục tình trạng đó.

5. Khi chế biến rau trộn từ các loại nguyên liệu giàu vitamin A, E (cà chua, cà rốt, giá đỗ,...), em nên cho thêm gì để tăng khả năng hấp thu các loại vitamin trên Vì sao?

6. Tổ chức Y tế Thế giới (WHO) khuyến cáo mọi người nên thực hiện một chế độ ăn đa dạng, uống đủ nước và tích cực vận động. Em hiểu điều này như thế nào? Hãy đề xuất biện pháp để nhiều bạn hiểu và thực hiện được khuyến cáo của WHO.

*- HS tiếp nhận nhiệm vụ và trả lời câu hỏi.*

1. Nguyên nhân chính dẫn đến tình trạng thấp còi là do chế độ ăn không đủ năng lượng cũng như không đủ dinh dưỡng, ngoài ra còn có thể do di truyền,...

- Nguyên nhân chính dẫn đến tình trạng béo phì là do chế độ ăn thừa năng lượng, ít rau củ quả, ít vận động thể lực. Biện pháp giúp khắc phục/cải thiện tình trạng thấp còi: ăn đủ lượng, đủ dinh dưỡng, chú trọng đến các thực phẩm có chứa nhiều calcium như đậu nành, sữa bò, thịt, các loại đỗ,...

- Biện pháp khắc phục/cải thiện tình trạng béo phì: hạn chế các thực phẩm có chất béo, tăng cường rau xanh, hạn chế tối đa đồ ngọt (kẹo, bánh sô cô la,...), tăng cường hoạt động thể dục.

5. Khi chế biến món rau trộn từ các loại nguyên liệu giàu vitamin A, E, em nên cho thêm dầu ăn. Vì các vitamin A, E chỉ tan trong chất béo (dầu ăn), nhờ vậy khả năng hấp thu các vitamin A, E trong cơ thể người sẽ tăng lên.

6. Chế độ ăn đa dạng, uống đủ nước và tích cực vận động mà Tổ chức Y tế

Thế giới (WHO) khuyến cáo mọi người nên thực hiện là: Không có một loại thực phẩm nào có chứa đầy đủ tất cả các chất dinh dưỡng cần thiết cho cơ thể cho nên cần phải ăn nhiều loại thực phẩm để đảm bảo cung cấp đủ các chất dinh dưỡng khác nhau. Con người cũng không thể ăn quá nhiều loại thực phẩm trong một bữa, hay thậm chí trong một ngày. Vì vậy, nên thay đổi thường xuyên các loại thực phẩm hằng ngày. Ngoài ra, việc chế biến thực phẩm một cách đa dạng thành các món ăn khác nhau sẽ tạo ra cảm giác ngon miệng hơn và dẫn tới kết quả là các chất dinh dưỡng được ăn vào một cách cân đối. Ví dụ: Nguồn thực phẩm giàu protein có thể từ động vật trên cạn (gà, lợn, dê, cừu, cua, nhộng tằm,...), động vật dưới nước (cá, tôm, mực, trai, hến,...), thực vật (các loại đỗ) và cả vi sinh vật. Từ thịt gà có thể chế biến được nhiều món ăn khác nhau: gà luộc, gà rang muối, gà tần/gà hầm, gà rán, giò gà, gà viên, xúc xích gà, gà xào nấm,...

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

**KẾ HOẠCH ĐÁNH GIÁ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Hình thức đánh giá** | **Phương pháp****đánh giá** | **Công cụ đánh giá** |
| - 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 phiếu học tập- Trao đổi, thảo luận |

**IV. HƯỚNG DẪN TỰ HỌC:**

1. Bài vừa học:

**-** Hệ thống hoá kiến thức của chủ đề 2.

- Làm bài tập phần luyện tập và vận dụng sgk/40.

**2. Bài sắp học: Tiết 18 “Kiểm tra cuối kì I”**

- Ôn lai kiến thức chủ đề 2

Ngày soạn: 4/1/2023

Ngày dạy: 1/1/2023

Tiết 18 **KIỂM TRA CUỐI KÌ I**

**I. Mục tiêu:**

 1. *Yêu cầu cần đạt*

 - Vận dụng kiến thức, kỹ năng đã học để hoàn thành bài kiểm tra.

 2. *Về năng lực*

 - Rèn ph­ương pháp học bài và làm bài.

 - HS điều chỉnh ph­ương pháp học tập, xây dựng ý thức, trách nhiệm trong học tập, động cơ học tập tốt.

 - GV đánh giá kết quả học tập chung cả lớp, cũng như­ cá nhân HS, đồng thời điều chỉnh phư­ơng pháp dạy sao cho phù hợp với mức độ nhận thức của học sinh.

 3. *Về phẩm chất*

Rèn tính cẩn thận, trung thực, chăm chỉ.

**II. Thiết bị dạy học và học liệu**

1. GV: Đề kiểm tra và đáp án bài kiểm tra.

2. HS: ôn tập chủ đề “Bảo quản và chế biến thực phẩm”, chuẩn bị tốt cho giờ kiểm tra học kì I

**III. Hoạt động dạy học**

 Bài kiểm tra cuối kì I

 DUYỆT CỦA TỔ CHUYÊN MÔN