***TIẾT 24***

**BÀI 4. TÍNH CHI PHÍ BỮA ĂN**

**I. MỤC TIÊU BÀI HỌC**: Sau bài học này học sinh phải:

**1. Kiến thức**

- Tính toán được chi phí cho một bữa ăn theo thực đơn cho trước

**2. Năng lực**

***2.1. Năng lực công nghệ***

- Nhận thức công nghệ: Nhận biết được các bước tính được chi phí cho một bữa ăn theo thực đơn cho trước.

- Sử dụng công nghệ: Tính toán được chi phí cho một bữa ăn theo thực đơn cho trước

- Đánh giá công nghệ: Đánh giá được chi phí bữa ăn theo thực đơn.

**2.2. Năng lực chung**

- Năng lực tự chủ, tự học: tìm kiếm các thông tin có liên quan đến tính chi phí bữa ăn

- Năng lực giao tiếp và hợp tác: Biết sử dụng thông tin để trình bày, thảo luận các vấn đề liên quan đến tính chi phí bữa ăn, lắng nghe và phản hồi tích cực trong quá trình hoạt động nhóm

- Năng lực giải quyết vấn đề: Giải quyết được các tình huống đặt ra liên quan đến tính chi phí bữa ăn

***3. Phẩm chất***

- Chăm chỉ: Có ý thức vận dụng kiến thức về tính chi phí bữa ăn.

- Trách nhiệm: Tích cực trong các hoạt động. Có ý thức thực hiện nhiệm vụ được giao.

**II. THIẾT BỊ DẠY HỌC VÀ HỌC LIỆU**

1. **Chuẩn bị của giáo viên**

- Nghiên cứu yêu cầu cần đạt, lựa chọn nội dung dạy học.

- Ảnh, power point. Ti vi

**2. Chuẩn bị của HS**

- Dụng cụ học tập phục vụ cho quá trình hoạt động nhóm, lập dự án.

- Tài liệu hướng dẫn cho việc thiết kế giá đọc sách.

- Dụng cụ, thiết bị, vật liệu

**III. TIẾN TRÌNH DẠY HỌC**

**Hoạt động 1: Khởi động**

*a.Mục tiêu*: Khơi gợi nhu cầu tìm hiểu về giới thiệu chung về vai trò của các chất dinh dưỡng trong thực phẩm

*b. Nội dung*: HS trả lời được câu hỏi.

Em hãy kể tên các món ăn trong một thực đơn mà em đã được ăn cùng với gia đình hoặc bạn bè. Em ấn tượng nhất với món ăn nào trong thực đơn đó? Vì sao?

*c. Sản phẩm*: Báo cáo hoạt động nhóm.

- Các món ăn trong một thực đơn mà em đã được ăn cùng gia đình hoặc bạn bè đó là:

+ Tôm rang me

+ Sườn rim chua ngọt

+ Cải thìa xào

+ Canh chua cá

+ Dưa hấu tráng miệng.

- Món ăn mà em ấn tượng nhất là: canh chua cá.

- Giải thích: vì vị chua chua, ngọt ngọt của nước dùng cùng với hương vị đặc trưng của cá. Nó không chỉ ngon miệng mà còn rất bổ dưỡng và dễ tiêu hóa. Mỗi lần ăn canh chua cá, em luôn cảm thấy gần gũi với gia đình và thấy hạnh phúc với những khoảnh khắc sum vầy bên nhau.

*d. Tổ chức hoạt động*

**Chuyển giao nhiệm vụ**

GV yêu cầu HS quan sát và thảo luận trao đổi nhóm cặp bàn, trả lời câu hỏi

trên trong thời gian 1 phút.

HS quan sát và tiếp nhận nhiệm vụ.

**Thực hiện nhiệm vụ**

HS quan sát, trao đổi nhóm cặp bàn, trả lời câu hỏi.

**Báo cáo, thảo luận**

GV yêu cầu đại diện nhóm trình bày, nhóm khác nhận xét và bổ sung.

Đại diện nhóm trình bày, nhóm khác nhận xét và bổ sung.

**Kết luận và nhận định**

GV nhận xét trình bày của HS.

GV chốt lại kiến thức.

GV vào bài mới: Thế nào là thực đơn? Để tính toán chi phí cho một bữa ăn theo thực đơn cho trước chúng ta cần phải làm thế nào? Để trả lời được các câu hỏi trên thì chúng ta vào bài hôm nay

HS định hình nhiệm vụ học tập.

**Hoạt động 2: Hình thành kiến thức mới**

***Hoạt động 2.1. Tìm hiểu khái niệm về thực đơn***

*a.Mục tiêu:* Nêu được khái niệm về thực đơn

*b. Nội dung:* Khái niệm thực đơn

*c. Sản phẩm*: Báo cáo hoạt động nhóm và trả lời câu hỏi

*d. Tổ chức hoạt động*

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của GV và HS** | **Nội dung cần đạt** |
| **Chuyển giao nhiệm vụ**  - GV phát phiếu học tập số 1 cho học sinh và yêu cầu học sinh hoàn thành phiếu học tập trong thời gian là 2 phút  - GV yêu cầu học sinh đổi chéo phiếu học tập cho nhau.  **Thực hiện nhiệm vụ**  - HS hoàn thành phiếu học tập số 1  GV theo dõi và giúp đỡ các nhóm học sinh.  **Báo cáo, thảo luận**  - GV chiếu đáp án và biểu điểm của phiếu học tập số 1.  - GV hướng dẫn học sinh chấm phiếu học tập số 1 của bạn.  - HS đổi chéo phiếu học tập cho nhau.  - HS quan sát đáp án, biểu điểm của PHT số 1  - Học sinh chấm phiếu học tập số 1 của bạn.  **Kết luận và nhận định**  - GV thống kê số điểm đạt được của cả lớp.  - GV nhận xét và bổ sung.  - HS nghe và ghi nhớ.  GV: Vì sao thực đơn cho một bữa ăn nên đa dạng các loại thực phẩm?  1-2HS trả lời, HS khác nhận xét và bổ sung  Thực đơn cho một bữa ăn nên đa dạng các loại thực phẩm vì: giúp cung cấp đầy đủ chất dinh dưỡng cho cơ thể, đảm bảo khẩu phần ăn cân đối và mang lại hương vị và trải nghiệm ẩm thực phong phú. | I. Khái niệm thực đơn  - Thực đơn là bảng ghi lại tất cả các món ăn có trong thực đơn  - Thực đơn thường bao gồm món lương thực chính, món mặn, món xào, món canh và món tráng miệng |

PHIẾU HỌC TẬP SỐ 1

|  |
| --- |
| Họ và tên:.........................................................Lớp.................................................... |
| Em hãy điền từ hoặc cụm từ sau: ***thực đơn, món lương thực chính, món mặn, món xào, món canh, món tráng miệng, cung cấp protein, cung cấp carbohydrat*** vào chỗ trống dưới đây để được khái niệm về thực đơn  - ....(1).... là bảng ghi lại tất cả các món ăn có trong thực đơn.  - Thực đơn thường bao gồm món lương thực chính, món ...(2)..., món xào, món canh và món tráng miệng  - ....(3)...(cơm, phở, bún, xôi...) được chế biến từ gạo, ngô, khoai lang...là nguồn cung cấp carbonhydrat  - Món mặn (cá kho, thịt rim, thịt rang...) được chế biến từ thịt, cá, tôm...là nguồn .-..(4)... được chế biến phối hợp nhiều nguyên liệu với nhau được thực hiện bằng cách đảo với dầu hoặc mỡ trên chảo nóng như thịt bò xào cần tây...là nguồn cung cấp lipid, protein, chất xơ, chất khoáng...  - ...(5)... có chứa nhiều nước như canh chua, canh rau nấu thịt...là nguồn cung cấp nước, chất xơ, chất khoáng...  - ...(6)....là những món ăn nhẹ dùng sau khi kết thúc bữa ăn chính, thường là quả tươi, sữa chua  1.  2.  3.  4.  5.  6 |

HƯỚNG DẪN CHẤM PHIẾU HỌC TẬP

PHIẾU HỌC TẬP SỐ 1

|  |
| --- |
| Họ và tên:.........................................................Lớp.................................................... |
| Em hãy điền từ hoặc cụm từ sau: ***thực đơn, món lương thực chính, món mặn, món xào, món canh, món tráng miệng, cung cấp protein, cung cấp carbohydrat*** vào chỗ trống dưới đây để được khái niệm về thực đơn  - ....(1).... là bảng ghi lại tất cả các món ăn có trong thực đơn.  - Thực đơn thường bao gồm món lương thực chính, món ...(2)..., món xào, món canh và món tráng miệng  - ....(3)...(cơm, phở, bún, xôi...) được chế biến từ gạo, ngô, khoai lang...là nguồn cung cấp carbonhydrat  - Món mặn (cá kho, thịt rim, thịt rang...) được chế biến từ thịt, cá, tôm...là nguồn .-..(4)... được chế biến phối hợp nhiều nguyên liệu với nhau được thực hiện bằng cách đảo với dầu hoặc mỡ trên chảo nóng như thịt bò xào cần tây...là nguồn cung cấp lipid, protein, chất xơ, chất khoáng...  - ...(5)... có chứa nhiều nước như canh chua, canh rau nấu thịt...là nguồn cung cấp nước, chất xơ, chất khoáng...  - ...(6)....là những món ăn nhẹ dùng sau khi kết thúc bữa ăn chính, thường là quả tươi, sữa chua  1. Thực đơn  2. Món mặn  3. Món lương thực chính  4. Món xào  5. Món canh  6. Món tráng miệng |