***Tiết: 24-25 Ngày soạn: 25/2/2023***

***Ngày dạy: 27/2/2023***

**MỘT SỐ LƯƠNG THỰC – THỰC PHẨM**

***Môn học: Khoa học tự nhiên - Lớp 6***

***Thời gian thực hiện: 2 tiết***

**I. Mục tiêu.**

**1. Về kiến thức.**

* Trình bày được tính chất và ứng dụng của một số lương thực thực phẩm thường sử dụng trong đời sống hằng ngày.
* Đề xuất được phương án tìm hiểu tính chất của một số lương thực - thực phẩm.
* Thu thập dữ liệu, phân tích, thảo luận, so sánh để rút ra được kết luận về tính chất của một số lương thực thực phẩm.

**2. Về năng lực.**

1. ***Năng lực chung.***

* Năng lực tự chủ và tự học: chủ động, tự timg hiểu về tính chất và ứng dụng của một số lương thực – thực phẩm thông qua SGK và các nguồn học liệu khác.
* HS đọc trước nội dung bài 14: Một số lương thực thực phẩm trang 68,69,70/ SGK
* HS làm bài tập 1, 2, trang 70 SGK
* Năng lực hợp tác:
* HS hợp tác thảo luận nhóm hoàn thành bảng 14.1, làm phiếu học tập
* Nhiệt tình chia sẻ, hỗ trợ các thành viên khác, biết góp ý, xây dựng, biết lắng nghe và tiếp thu sự góp ý của các bạn.
* Năng lực giải quyết vấn đề:
* HS vận dụng kiến thức khoa học tự nhiên, kinh nghiệm sống để trả lời các câu hỏi thực tiễn sau:
* Tại sao trên bao bì và vỏ hộp các loại thực phẩm thường ghi hạn sử dụng?
* Nêu một số dấu hiệu nhận biết thực phẩm bị hỏng?
* Để sử dụng lương thực thực phẩm an toàn em thường phải chú ý điều gì?
* Kể tên một số loại lương thực thực phẩm được sử dụng làm nguyên liệu để chế biến nước mắm, dầu ăn.

1. ***Năng lực khoa học tự nhiên.***

* Nhận thức khoa học tự nhiên: Trình bày được tính chất và ứng dụng của một số lương thực – thực phẩm thường dung trong đời sống hằng ngày.
* Tìm hiểu tự nhiên: Đè xuất được phương án tìm hiểu về một số tính chất của một số lương thực – thực phẩm; Thu nhập dữ liệu, phân tích, thảo luận, so sánh để rút ra được kết luận về tính chất của một số lương thực – thực phẩm
* Vận dụng kiến thức, kĩ năng đã học: Biết cách sử dụng một số lương thực – thực phẩm an toàn, hiệu quả và bảo đảm sự phát triển bền vững.

**3. Về phẩm chất:**

* Tham gia tích cực các hoạt động nhóm phù hợp với khả năng của bản thân;
* Có ý thức trong việc sử dụng một số lương thực – thực phẩm an toàn, hiệu quả và đảm bảo sự phát triển bền vững;
* Có niềm say mê, hứng thú với việc khám phá và học tập khoa học tự nhiên.

**II. Thiết bị dạy học và học liệu.**

* Phấn, bảng, máy chiếu.
* Học liệu: SGK, bài giảng điện tử, phiếu học tập
* Một số mẫu vật: gạo, ngô, khoai lang, sắn…

**III. Phương pháp và kĩ thuật dạy học.**

* Dạy học theo nhóm cặp đôi và nhóm nhỏ;
* Kĩ thuật sử dụng phương tiện trực quan;
* Kĩ thuật phòng tranh;
* Kĩ thuật động não, 1 phút.
* Dạy học nêu và giải quyết vấn đề thông qua câu hỏi trong SGK.

**IV. Tiến trình dạy học.**

1. **Hoạt động 1: Khởi động *(3 phút)***
2. **Mục tiêu:** Giúp học sinh xác định được nhóm lương thực, thực phẩm.
3. **Nội dung:**

* Học sinh thực hiện theo nhóm trả lờicâu hỏi. Mỗi học sinh đưa ra một đáp án. GV sử dụng kĩ thuật động não, 1 phút dán các hình ảnh của học sinh lên phần bảng phụ.
* Câu hỏi: Phân loại nhóm lương thực, thực phẩm .

1. **Sản phẩm:**

* Đáp án:

|  |  |
| --- | --- |
| **Nhóm lương thực**  Lúa mạch đen, lúa mạch vàng, lúa vàng, khoai lang, ngô, khoai tây, khoai mì, đậu phộng, đậu đen. | **Nhóm thực phẩm**  Trứng gà, rau muống, thịt bò, cá hồi, cà chua, rau bắp cải, dừa. |

1. **Tổ chức thực hiện:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của giáo viên** | **Hoạt động của học sinh** |
| **Thông báo luật chơi** : Nhóm phân loại nhanh và đúng nhất sẽ nhận phần thưởng | Ghi nhớ luật chơi |
| **Giao nhiệm vụ** : Chia lớp thành 4 nhóm. Mỗi nhóm nhận 1 bộ thẻ hình ảnh một số  lương thực – thực phẩm. HS quan sát hình ảnh và phân loại theo quan điểm của mình. | Nhận nhiệm vụ |
| **Hướng dẫn HS thực hiện**: HS dán ảnh phân loại vào bảng phụ. GV quan sát, hỗ trợ cần thiết | HS hoàn thành yêu cầu của GV |
| **Chốt lại kiến thức** | Chuẩn bi sách vở học bài mới |

1. **Đánh giá hoạt động nhóm:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nội dung quan sát** | **Hoàn toàn đồng ý** | **Đồng ý** | **Phân vân** | **Không đồng ý** |
| Thảo luận sôi nổi |  |  |  |  |
| Các HS trong nhóm đều tham gia hoạt động |  |  |  |  |
| Phân loại được nhóm lương thực – thực phẩm |  |  |  |  |

1. **Hoạt động 2: Hoạt động hình thành kiến thức mới. *(40 phút)***

* **Tìm hiểu tính chất và ứng dụng của một số lương thực – thực phẩm phổ biến ở nước ta.**

1. **Mục tiêu:**

* Giúp học sinh nhận biết và kể tên được một số loại lương thực – thực phẩm phổ biến ở Việt Nam.
* Trình bày được tính chất và ứng dụng của một số lương thực, thực phẩm thông dụng trong cuộc sống và sản xuất
* Đề xuất được phương án tìm hiểu về một số tính chất lương thực - thực phẩm thông dụng.
* Thu thập dữ liệu, phân tích, thảo luận, so sánh để rút ra được kết luận về tính chất của một số lương thực - thực phẩm.
* Vận dụng kiến thức KHTN trả lời các câu hỏi thực tế.

1. **Nội dung:**

* HS quan sát hình 14.1 để kể tên các loại lương thực phổ biến ở Việt Nam và nêu khái niệm lương thực.



* HS đọc thông tin SGK trang 69 để giải thích vì sao người châu Âu hay ăn bột mì thay cho gạo như người châu Á.
* HS quan sát mẫu vật và hoàn thành bảng 14.1
* HS quan sát hình 14.2, 14.3, 14.4 để nhận biết được thực phẩm hằng ngày, biết được dấu hiệu thực phẩm khi bị hư hại.

1. **Sản phẩm:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| BÁO CÁO KẾT QUẢ HOẠT ĐỘNG TRẢI NGHIỆM | | |
| Trường |  | Các thành viên trong nhóm.   1. Nhóm trưởng 2. Thư kí |
| Lớp |  |
| Nhóm |  |
| 1. Nhiệm vụ nghiên cứu   Nghiên cứu tính chất và ứng dụng của một số lương thực – thực phẩm phổ biến ở nước ta. | | |
| 1. Phương pháp   - Phương pháp quan sát trao đổi nhóm.  - Phương pháp dùng người hỗ trợ (hoặc internet) | | |
| 1. Xác định dụng cụ, vật liệu   Giấy, thước, bút, kéo  Vườn sinh học(đã có) | | |
| 1. Kết quả nghiên cứu   *Bảng số liệu*   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Lương thực**  **Đặc điểm** | **Gạo** | **Ngô** | **Khoai lang** | **Sắn** | | Trạng thái | Hạt | Hạt | Củ | Củ | | Tính chất | Dẻo | Dẻo | Dẻo bùi | Dẻo bùi | | Ứng dụng | Nấu cơm, làm bột chế biến các loại bánh, lên men sản xuất rượu,… | Luộc, làm bột chế biến các loại bánh, lên men sản xuất rượu, làm thức ăn cho gia súc, gia cầm,… | Luộc, làm bột chế biến các loại bánh, làm thức ăn cho gia súc, gia cầm,… | Luộc, làm bột chế biến các loại bánh, lên men sản xuất rượu, làm thức ăn cho gia súc, gia cầm,… | | | |
| 1. Kết luận   Tính chất và ứng dụng của một số lương thực – thực phẩm. | | |
| 1. Đề xuất nghiên cứu tiếp theo   Dấu hiệu nhận biết lương thực – thực phẩm bị hư hỏng. Cách bảo quản lương thực – thực phẩm. | | |
| 1. Vận dụng kết quả nghiên cứu vào thực tiễn   Có thể lập thực đơn bữa ăn hằng ngày để đảm bảo năng lượng hoạt động | | |
| 1. Hạn chế của nghiên cứu- Giải pháp khắc phục.   Cần có sự gợi ý của GV hoặc tìm hiểu thêm các kênh như internet, báo chí… | | |

**Đáp án một số câu hỏi mở rộng:**

* Lương thực là thức ăn chứa hàm lượng lớn tinh bột, nguồn cung cấp chính về năng lượng và chất bột carbohydrate trong khẩu phần thức ăn. Ngoài ra, lương thực chứa nhiều dưỡng chất khác như: protein (Chất đạm), lipit (Chất béo), calcium, phosphorus, sắt, các vitamin nhóm B (Như B1, B2, …) và các khoáng chất.
* Trên bao bì vỏ hộp các loại thực phẩm thường ghi hạn sử dụng vì để biết được thời gian sử dụng sản phẩm tốt nhất, tránh sử dụng sản phẩm bị ôi thiu, bảo quản sản phẩm hiệu quả.
* Thực phẩm bị hỏng có dấu hiệu: bị biến đổi màu sắc, mùi vị, xuất hiện nắm mốc, ….
* Khi bị ngộ độc thực phẩm:

+ Gây nôn

+ Uống nhiều nước, nghỉ ngơi

+ Gọi cấp cứu và đi đến cơ sở y tế gần nhất

1. **Tổ chức thực hiện.**

**Tổ chức hoạt động trải nghiệm theo hương nghiên cứu mô tả.**

|  |  |
| --- | --- |
| **c** | **Hoạt động của học sinh** |
| **Giao nhiệm vụ** : **Bước 1: Xác định câu hỏi cần nghiên cứu. - Thực hiện toàn lớp.**  **Giáo viên:** - Mỗi bữa ăn hàng của chúng ta luôn sử dụng nhiều lương thực – thực phẩm. Vậy lương thực – thực phẩm gồm những loại nào, có vai trò như thế nào và làm thế nào để bảo quản? Chúng ta cùng tìm hiểu trong hoạt động trải nghiệm ngày hôm nay.Thông qua nghiên cứu, học sinh thiết kế sản phẩm ứng dụng vào cuộc sống. | Ghi nhớ câu hỏi |
| **Thực hiện nhiệm vụ** :  **Bước 2: Đề xuất giả thuyết.**   * Yêu cầu học sinh thảo luận đề xuất giả thuyết cho câu hỏi nghiên cứu trên.   **Bước 3: Lập kế hoạch quan sát.**   * Giáo viên quan sát chỉ trợ giúp khi thật sự cần thiết   **Bước 4: Tiến hành quan sát thu thập dữ liệu, mô tả dữ liệu.**   * Giáo viên quan sát chỉ trợ giúp khi thật sự cần thiết   **Bước 5: Phân tích và rút ra kết luận.**   * Giáo viên quan sát chỉ trợ giúp khi thật sự cần thiết | * Học sinh thảo luận nhóm, đưa ra các giả thuyết tính chất và ứng dụng của một số lương thực – thực phẩm thông dụng * Học sinh làm việc nhóm, thảo luận xác định dữ liệu cần thu thập, phương pháp thu thập dữ liệu, lập các bảng thu thập dữ liệu, bảng phân công nhiệm vụ * Bảng thu thập dữ liệu tính chất và ứng dụng của một số lương thực – thực phẩm. * Học sinh tiến hành theo sự phân công của nhóm trong sân trường, vườn trường, phòng máy, ở nhà. * Điền kết quả vào bảng dữ liệu tính chất và ứng dụng của một số lương thực – thực phẩm. * Học sinh phân tích các dữ liệu tính chất và ứng dụng của một số lương thực – thực phẩm. |
| **Báo cáo kết quả hoạt động trải nghiệm**: - GV gọi đại diện 1 - 2 nhóm trình bày kết quả ghi được của nhóm. | * Viết báo cáo khoa học. * Mỗi nhóm học sinh viết một bản báo cáo kết quả nghiên cứu của nhóm theo mẫu của GV hướng dẫn. * Khi GV tổ chức cho HS trải nghiệm thì mỗi nhóm HS sẽ viết báo cáo theo thí nghiệm và số liệu thực tế thu được, HS có thể sáng tạo theo suy nghĩ riêng khi thu thập ở ngoài thực tế cuộc sống hoặc trên Internet. |
| **Tổng kết:**  - GV chốt kiến thức  - GV đặt câu hỏi mở rộng:  Từ thông tin trong phần mở rộng về hàm lượng tinh bột và năng lượng của một số loại lương thực, em hãy giải thích tại sao người châu Âu thường ăn bột mì thay cho gạo như người châu Á?  - GV trình hiếu một số vỏ hộp và đưa ra câu hỏi: “Tại sao trên bao bì vỏ hộp các loại thực phẩm thường ghi hạn sử dụng?”  - GV trình chiếu hình ảnh về thực phẩm bị hỏng và đưa ra câu hỏi: “Em hãy nêu một số dấu hiệu nhận biết thực phẩm hư hỏng?  (?) “Nếu em sử dụng các thực phẩm bị hỏng và bị ngộ độc em sẽ xử lý như thế nào?”   * GV chốt kiến thức. | HS lắng nghe  HS trả lời: Vì bột mì và gạo có hàm lượng tinh bột và cung cấp năng lượng gần bằng nhau. Ngoài ra, có thể do điều kiện tự nhiên ở các nước châu Âu thuận lợi cho việc trồng lúa mì và do sự đặc trưng về văn hóa ẩm thực.  Trên bao bì vỏ hộp các loại thực phẩm thường ghi hạn sử dụng vì để biết được thời gian sử dụng sản phẩm tốt nhất, tránh sử dụng sản phẩm bị ôi thiu, bảo quản sản phẩm hiệu quả.  Thực phẩm bị hỏng có dấu hiệu: bị biến đổi màu sắc, mùi vị, xuất hiện nắm mốc, ….  Khi bị ngộ độc thực phẩm:  + Gây nôn  + Uống nhiều nước, nghỉ ngơi  + Gọi cấp cứu và đi đến cơ sở y tế gần nhất |

1. **Đánh giá hoạt động nhóm:**

**Công cụ bảng kiểm:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **Tiêu chí** | **Đánh giá** | |
| **Có** | **Không** |
| 1 | Học sinh phân công nhiệm vụ cho từng thành viên, chủ động nhận nhiệm vụ khi được phân công |  |  |
| 2 | Học sinh tích cực hợp tác với các bạn trong nhóm để đưa ra ý kiến thảo luận, đề xuất phương án tìm hiểu về về một số tính chất của một số lương thực – thực phẩm thông dụng. |  |  |
| 3 | Biết lắng nghe, chia sẻ ý tưởng của các thành viên trong nhóm |  |  |
| 4 | Trình bày ý kiến của nhóm |  |  |
| 5 | Hs lắng nghe ý kiến của nhóm bạn |  |  |
| 6 | Thể hiện được ý kiến đồng tình |  |  |
| 7 | Nhận xét, đánh giá nhóm khác |  |  |

**Công cụ thang đo:**

* Mức (1): HS tự lực thực hiện.
* Mức (2): GV định hướng thông qua 1 gợi ý HS mới thực hiện được.
* Mức (3): GV định hướng thông qua 2 gợi ý trở lên HS mới thực hiện được.
* Mức (4): GV định hướng nhưng HS vẫn không thực hiện được**.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Phiếu đánh giá số 1: Đánh giá năng lực khoa học tự nhiên của học sinh*** | | | | | | |
| **Kỹ năng** | | **Tiêu chí** | **Mức đáp ứng tiêu chí** | | | |
| ***Tốt (1)*** | ***Khá (2)*** | ***TB (3)*** | ***Yếu (4)*** |
| ***Quan sát*** | | Học sinh quan sát, chọn vườn sinh học phù hợp thuận tiện cho việc nghiên cứu tính chất và ứng dụng của một số lương thực – thực phẩm phổ biến ở nước ta. |  |  |  |  |
| ***Đo lường*** | | Học sinh nêu được tính chất và ứng dụng của một số lương thực – thực phẩm phổ biến ở nước ta. |  |  |  |  |
| ***Suy luận*** | | Dựa vào kết quả thí nghiệm, nhận định được tính chất và ứng dụng của một số lương thực – thực phẩm phổ biến ở nước ta. |  |  |  |  |
| ***Trao đổi thông tin***  ***khoa học*** | | HS lập được bảng số liệu thống kê được 1 số tính chất và ứng dụng của một số lương thực – thực phẩm phổ biến ở nước ta, tìm tòi trải nghiệm thêm qua tiết học này. |  |  |  |  |
| ***Thực hiện kế hoạch*** | | HS thiết kế được kế hoạch để tìm hiểu tính chất và ứng dụng của một số lương thực – thực phẩm phổ biến ở nước ta. |  |  |  |  |
| HS lựa chọn được các dụng cụ để tiến hành kế hoạch |  |  |  |  |
| HS tiến hành được kế hoạch tìm hiểu |  |  |  |  |
| **Phiếu đánh giá số 2: Đánh giá năng lực ngôn ngữ của học sinh** | | | | | | |
| **Kỹ năng** | **Tiêu chí** | | **Mức đáp ứng tiêu chí** | | | |
| ***Tốt***  ***(1)*** | ***Khá***  ***(2)*** | ***TB***  ***(3)*** | ***Yếu***  ***(4)*** |
| **Diễn đạt** | Rõ ràng, súc tích | |  |  |  |  |
| Phong cách tự tin, diễn đạt lưu loát, truyền cảm. | |  |  |  |  |
| Phân phối thời gian hợp lí cho các nội dung trình bày, trình bày đúng thời gian quy định. | |  |  |  |  |
| **Giao tiếp** | Thu hút được sự chú ý và sự tham gia trao đổi, chất vấn của người nghe về các vấn đề liên quan đến bài trình bày của nhóm. | |  |  |  |  |
| Trả lời thoả đáng chất vấn của “khán giả” về chủ đề nghiên cứu của nhóm. | |  |  |  |  |
| **Nội dung** | Nêu được câu hỏi nghiên cứu, nhiệm vụ thiết kế. | |  |  |  |  |
| Thể hiện rõ tiến trình thực hiện nghiên cứu và kết quả nghiên cứu. | |  |  |  |  |
| Trình bày được ý tưởng phát triển và mở rộng nghiên cứu. | |  |  |  |  |
| **Hình thức** | Hình thức bài báo cáo: đẹp, sinh động, phối hợp hài hoà giữa kênh hình, kênh chữ. | |  |  |  |  |
| Viết đúng chính tả, ngữ pháp, câu cú mạch lạc, rõ ràng. | |  |  |  |  |
| Nội dung chính xác, phù hợp với mẫu báo cáo khoa học. | |  |  |  |  |
| Logic nội dung chặt chẽ, hợp lý. | |  |  |  |  |
| **Tổng điểm** | | |  |  |  |  |

1. **Hoạt động 3: Củng cố *(5 phút)***
2. **Mục tiêu:** Giúp Hs lựa chọn được lương thực – thực phẩm ăn toàn
3. **Nội dung:** HS vận dụng kiến thức trả lời câu hỏi cần chú ý điều gì để lựa chọn lượng thực – thực phẩm an toàn.
4. **Sản phẩm:**

Chọn lương thực thực phẩm còn hạn sử dụng, có nguồn gốc rõ ràng, tươi mới, được giết mổ đúng tiêu chuẩn;

Chế biến thực phẩm an toàn, sạch sẽ, kĩ lưỡng.

Bảo quản thức ăn chin đúng cách và đun kĩ lại trước khi ăn;

Sử dụng nước sạch trong ăn uống; giữ vệ sinh cá nhân sạch sẽ; giữ vệ sinh môi trường.

1. **Tổ chức thực hiện:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của GV** | **Hoạt động của học sinh** |
| **Giao nhiệm vụ :**  GV yêu cầu HS vận dụng kiến thức liệt kê những điều cần chú ý để lựa chọn lượng thực – thực phẩm an toàn? | Nhận nhiệm vụ |
| **Thực hiện nhiệm vụ:** | HS liệt kê ra giấy |
| **Báo cáo kết quả :** GV mời đại diện 1 – 2 HS trình bày ý kiến | HS được chọn trình bày kết quả  HS khác nhận xét trình bày của bạn |
| **Tổng kết :** GV chốt kiến thức | Ghi kết luận vào vở |

1. **Đánh giá**: Đánh giá dựa trên câu trả lời cá nhân
2. **Hoạt động 4: Vận dụng *(20 phút)***
3. **Mục tiêu:** HS thiết kế được poster tuyên truyền giữ vệ sinh an toàn thực phẩm cho gia đình.
4. **Nội dung.**

* HS thiết kế và báo cáo poster

1. **Sản phẩm.**

* Poster của học sinh

1. **Tổ chức thực hiện.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của GV** | **Hoạt động của học sinh** |
| **Giao nhiệm vụ :**  GV chia lớp thành 4 nhóm yêu cầu HS vận dụng kiến thức thiết kế poster tuyên truyền giữ vệ sinh an toàn thực phẩm. | Nhận nhiệm vụ |
| **Thực hiện nhiệm vụ:**  Giáo viên quan sát HS thực hiện | HS hoàn thành nhiệm vụ |
| **Báo cáo kết quả :** GV mời các nhóm trình bày poster | Các nhóm trình bày kết quả |
| **Tổng kết :** GV tổ chức cho HS đánh giá hoạt động và poster của các nhóm | HS đánh giá lẫn nhau |

1. **Đánh giá.**

**Tiêu chí đánh giá sản phẩm học sinh**

|  | **5** | **3** | **1** | **0** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Thời gian** | Hoàn thành trước thời gian quy định | Hoàn thành đúng thời gian quy định | Hoàn thành trễ hơn 5 phút so với thời gian quy định | Hoàn thành sản phẩm quá 5 phút so với thời gian quy định |
| **Tính ứng dụng** | Có ảnh hưởng mạnh đến người xem.  Sau khi xem mô hình mọi người sẽ hiểu được tác dụng của sản phẩm. | Có ảnh hưởng đến người xem.  Sau khi xem mô hình mọi người sẽ thấy được tác dụng của sản phẩm | Có ảnh hưởng đến người xem.  Sau khi xem mô hình mọi người sẽ hiểu được phần nào tác dụng của sản phẩm | Người xem cảm thấy khó hiểu.  Sau khi đọc xong mô hình mọi người không thấy được những ưu điểm của sản phẩm |
| **Thẩm mỹ - sáng tạo** | Sáng tạo có thẩm mỹ, đẹp mắt. Bố cục sản phẩm phù hợp, đầy đủ các phần. | Có thẩm mỹ. Bố cục sản phẩm phù hợp. | Bố cục sản phẩm tạm ổn. | Bố cục sản phẩm lộn xộn |
| **An toàn – kỹ thuật** | Kỹ thuật an toàn, mang đầy đủ dụng cụ, nghiêm túc thực hiện, có sử dụng gang tay khi thao tác | Kỹ thuật an toàn, mang còn thiếu 1 dụng cụ, có nghiêm túc trong quá trình thực hiện, chưa sử dụng gang tay khi thao tác. | Mang thiếu nhiều dụng cụ, nghiêm túc trong quá trình thực hiện mô hình, không sử dụng gang tay khi thao tác. | Không theo dụng cụ. Đùa giỡn trong lúc tiến hành làm mô hình, gây mất trật tự. |

**Xếp loại:**

16 điểm → 20 điểm: Xuất sắc/ Cộng 2,0 đ 11 điểm → 15 điểm: Tốt/ Cộng 1,0 đ

6 điểm → 10 điểm: Khá/ Cộng 0,5 đ 0 điểm → 5 điểm: Trung bình

**Phiếu đánh giá số 3 - đánh giá sản phẩm học sinh**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Nhóm 1** | **Nhóm 2** | **Nhóm 3** | **Nhóm 4** |
| **Thời gian** |  |  |  |  |
| **Tính ứng dụng** |  |  |  |  |
| **Thẩm mỹ - sáng tạo** |  |  |  |  |
| **An toàn – kỹ thuật** |  |  |  |  |
| **Tổng điểm** |  |  |  |  |
| **Xếp loại** |  |  |  |  |

**V. Hồ sơ dạy học**

1. Nội dung cốt lõi
2. Một số lương thực phổ biến

* Lương thực là thức ăn chứa hàm lượng lớn tinh bột, nguồn cung cấp chính về năng lượng và chất bột carbohydrate trong khẩu phần thức ăn

Ví dụ: lúa, bắp, khoai lang, sắn, …

1. Một số thực phẩm phổ biến

* Thực phẩm (thức ăn) là sản phẩm chứa chất bột (carbohydrate), chất béo (lipit), chất đạm (protein) hoặc nước mà con người có thể ăn hay uống được nhằm cung cấp các chất dinh dưỡng cho cơ thể.
* Thực phẩm có thể bị biến đổi tính chất (màu sắc, mùi vị, …) khi để lâu ngoài không khí, khi trộn lẫn các loại thực phẩm với nhau hoặc bảo quản không đúng cách

1. Hồ sơ khác

+ Phiếu học tập

+ Phiếu đánh giá