**ỦY BAN NHÂN DÂN HUYỆN PHÚ HÒA**

**TRƯỜNG THCS NGUYỄN THỀ BẢO**

**TỔ KHOA HỌC TỰ NHIÊN – CÔNG NGHỆ**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**KẾ HOẠCH DẠY HỌC**

**MÔN CÔNG NGHỆ 9**

**NĂM HỌC: 2024-2025**

 *Hòa Thắng, ngày 30 tháng 8 năm 2024*

|  |  |
| --- | --- |
| **ỦY BAN NHÂN DÂN HUYỆN PHÚ HÒA****TRƯỜNG THCS NGUYỄN THẾ BẢO****TỔ: KHOA HỌC TỰ NHIÊN – CÔNG NGHỆ** | **CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM****Độc lập – Tự do – Hạnh phúc** |

**PHỤ LỤC I**

**KẾ HOẠCH DẠY HỌC CỦA TỔ CHUYÊN MÔN**

(*Kèm theo Công văn số 5512/BGDĐT-GDTrH ngày 18 tháng 12 năm 2020 của Bộ GDĐT*)

**MÔN HỌC CÔNG NGHỆ, KHỐI LỚP 9** (Năm học 2024 – 2025)

**HỌC KỲ 1: MÔ ĐUN ĐỊNH HƯỚNG NGHỀ NGHIỆP - CHÂN TRỜI SÁNG TẠO**

 **HỌC KỲ 2: MÔĐUN CHẾ BIẾN THỰC PHẨM - CÁNH DIỀU**

**I. ĐẶC ĐIỂM TÌNH HÌNH**

**1. Số lớp:** 05**; Số học sinh: 179. Số học sinh học chuyên đề lựa chọn**: Không có

**2. Tình hình đội ngũ:** Số giáo viên: 06; Trình độ đào tạo: Cao đẳng: 01; Đại học: 04; Trên đại học: 01.

Mức đạt chuẩn nghề nghiệp giáo viên: Tốt: 05; Khá: ….; Đạt:.........; Chưa đạt:.......; Chưa đánh giá: 0.

**3. Thiết bị dạy học:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| STT | Thiết bị dạy học | Số lượng | Các bài thí nghiệm/thực hành | Ghi chú |
| **I. Tranh ảnh (tranh điện tử)** |
| 1 | Hệ thống giáo dục tại Việt Nam | 01 | Bài 2. Giáo dục kỹ thuật công nghệ trong hệ thống giáo dục quốc dân. | ĐHNN |
| 2 | Thực phẩm trong gia đình | 01 | Bài 1. Chất dinh dưỡng và an toàn trong chế biến thực phẩm | TNNN |
| 3 | Phương pháp bảo quản thực phẩm | 01 | Bài 2. Bảo quản chất dinh dưỡng trong thực phẩm. | TNNN |
| 4 | - Tranh: Một số hướng dẫn phòng ngừa nguy hiểm do tác động nhiệt, điện và hoá chất. | 01 | Bài 5. An toàn lao động trong chế biến thực phẩm | TNNN |
| 5 | - Tranh: Một số yếu tố chưa đảm bảo ATVSTP và một số mối nguy ATTP | 01 | Bài 6. An toàn vệ sinh thực phẩm | TNNN |
| 6 | - Tranh: Phương pháp chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt. | 01 | Bài 7. Chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt | TNNN |
| 7 | - Tranh: Phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt. | 01 | Bài 8. Chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt | TNNN |
| 8 | - Tranh: Một số công việc liên quan đến thực phẩm. | 01 | Bài 9: Ngành nghề liên quan đến chế biến thực phẩm. | TNNN |
| **II. Dụng cụ** |
| 1 | Bộ dụng cụ chế biến món ăn có sử dụng nhiệt.Bộ dụng cụ chế biến món ăn không sử dụng nhiệt. | 04 | Bài 7. Chế biến thực phẩm có dụng nhiệtBài 8. Chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt | TNNN |
| 2 | Bộ dụng cụ tỉa hoa, trang trí món ăn. | 04 | Bài 7. Chế biến thực phẩm có dụng nhiệtBài 8. Chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt | TNNN |
| 3 | Bộ bếp đun | 04 | Bài 7. Chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt | TNNN |
| 4 | Bộ nồi, chảo | 04 | Bài 7. Chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt | TNNN |
| 5 | Bộ dao, thớtBộ chén, tô, đĩa, ly, đũa, thìa, vá | 04 | Bài 7. Chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệtBài 8. Chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt | TNNN |
| **III. Thiết bị phòng học thông minh** |
| 1 | Starboard | 03 | Dùng cho tất cả các bài học trên lớp (PHTM) |  |
| 2 | Loa, mic | 03 |
| 3 | Tai nghe | 40 |
| 4 | Máy tính GV | 03 |
| 5 | Máy tính HS | 40 |
| 6 | Máy tính bảng | 40 |

**4. Phòng học bộ môn/phòng thí nghiệm/phòng đa năng/sân chơi, bãi tập***(Trình bày cụ thể các phòng thí nghiệm/phòng bộ môn/phòng đa năng/sân chơi/bãi tập có thể sử dụng để tổ chức dạy học môn học/hoạt động giáo dục)*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| STT | Tên phòng | Số lượng | Phạm vi và nội dung sử dụng | Ghi chú |
| 1 | Phòng học bộ môn Công nghệ | 01 | Bài 7. Chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt *(Dạy phần thực hành)*Bài 8. Chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt *(Dạy phần thực hành)* |  |

**II. KẾ HOẠCH DẠY HỌC**

**1. Phân phối chương trình**

**- Cả năm: 35 tuần = 52 tiết**

**- HKI: 18 tuần x 1 tiết/tuần = 18 tiết**

**- HKII: 17 tuần x 2 tiết/tuần = 34 tiết**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **STT** | **Bài học/Bài kiểm tra, đánh giá định kỳ****(1)** | **Số tiết****(2)** | **Yêu cầu cần đạt****(3)** |
| **HỌC KÌ I** |
| **ĐỊNH HƯỚNG NGHỀ NGHIỆP – CHÂN TRỜI SÁNG TẠO** |
| 1 | Chủ đề 1: Nghề nghiệp trong lĩnh vực kĩ thuật, công nghệ  | 3(1, 2, 3) | - Trình bày được khái niệm nghề nghiệp, tầm quan trọng của nghề nghiệp đối với con người và xã hội, ý nghĩa của việc lựa chọn đúng đắn nghề nghiệp của mỗi người.- Kể tên và phân tích được đặc điểm, những yêu cầu chung của các ngành nghề trong lĩnh vực kĩ thuật, công nghệ. |
| 2 | Chủ đề 2 : Giáo dục kĩ thuật, công nghệ trong hệ thống quốc dân  | 2(4, 5) | - Mô tả được cơ cấu hệ thống giáo dục tại Việt Nam.- Nhận ra và giải thích được các thời điểm có sự phân luồng và cơ hội lựa chọn nghề nghiệp kĩ thuật, công nghệ trong hệ thống giáo dục.- Hiểu được sau khi kết thúc trung học cơ sở có những hướng đi nào liên quan tới nghề nghiệp trong lĩnh vực kĩ thuật, công nghệ. |
| 3 | Chủ đề 3 : Thị trường lao động kĩ thuật, công nghệ tại Việt Nam  | 2(6, 7) | - Trình bày được khái niệm về thị trường lao động, các yếu tố ảnh hưởng tới thị trường lao động, vai trò của thị trường lao động trong việc định hướng nghề nghiệp thuộc lĩnh vực kĩ thuật, công nghệ.- Mô tả được những vấn đề cơ bản của thị trường lao động tại Việt Nam hiện nay.- Tìm kiếm được các thông tin về thị trường lao động trong lĩnh vực kĩ thuật và công nghệ. |
| 4 | Ôn tập giữa học kì I | 1(8) | - Hệ thống, ôn tập những yêu cầu cần đạt đã học về Định hướng nghệ nghiệp.- Làm được các bài tập trắc nghiệm và tự luận đảm bảo những yêu cầu cần đạt đã học về Định hướng nghệ nghiệp. |
| 5 | Kiểm tra giữa học kì I | 1(9) | - Kiểm tra những yêu cầu cần đạt đã học về Định hướng nghề nghiệp- Đánh giá chất lượng học tập giữa kỳ I. |
| 6 | Chủ đề 4 : Lựa chọn nghề nghiệp trong lĩnh vực kĩ thuật, công nghệ | 3(10, 11, 12) | - Tóm tắt được một số lí thuyết cơ bản về lựa chọn nghề nghiệp.- Giải thích được các bước trong quy trình lựa chọn nghề nghiệp.- Nhận ra và giải thích được các yếu tố ảnh hưởng tới quyết định lựa chọn nghề nghiệp của bản thân trong lĩnh vực kĩ thuật, công nghệ. |
| 7 | Dự án. Nghề nghiệp tương lai của em | 4(13, 14, 15, 16) | - Tự đánh giá được năng lực, sở thích, cá tính của bản thân, bối cảnh của gia đình về mức độ phù hợp với một số ngành nghề thuộc lĩnh vực kĩ thuật, công nghệ. |
| 8 | Ôn tập cuối học kì I | 1(17) | - Hệ thống, ôn tập những yêu cầu cần đạt đã học về Định hướng nghề nghiệp.- Làm được các bài tập trắc nghiệm và tự luận đảm bảo những yêu cầu cần đạt đã học về Định hướng nghề nghiệp. |
| 9 | Kiểm tra cuối học kì I | 1(18) | - Kiểm tra những yêu cầu cần đạt đã học về Định hướng nghề nghiệp.- Đánh giá chất lượng học tập cuối học kì I. |
| **HỌC KÌ II** |
| **TRẢI NGHIỆM NGHỀ NGHIỆP****Mô đun tự chọn: CHẾ BIẾN THỰC PHẨM – CÁNH DIỀU** |
| **Chương I. Dinh dưỡng và thực phẩm** |
| 10 | Bài 1: Vai trò của các chất dinh dưỡng trong thực phẩm | 2(19, 20) | - Phân tích được vai trò của các chất dinh dưỡng có trong thực phẩm. |
| 11 | Bài 2: Bảo quản chất dinh dưỡng trong thực phẩm | 2(21, 22) | - Lựa chọn được các loại thực phẩm thông dụng.- Phân tích được các biện pháp bảo quản chất dinh dưỡng có trong thực phẩm. |
| 12 | Bài 3: Lựa chọn thực phẩm | 3(23, 24, 25) | - Lựa chọn được các loại thực phẩm thông dụng. |
| 13 | Bài 4: Tính chi phí bữa ăn | 2(26, 27) | - Tính toán được chi phí cho một bữa ăn theo thực đơn cho trước. |
| 14 | Bài 5: An toàn lao động trong chế biến thực phẩm | 3(28, 29, 30) | - Có ý thức thực hiện an toàn lao động trong chế biến thực phẩm. |
| 15 | Bài 6: An toàn vệ sinh thực phẩm | 2(31, 32) | - Có ý thức thực hiện an toàn vệ sinh thực phẩm. |
| 16 | Ôn tập giữa học kỳ II | 1(33) | - Hệ thống, ôn tập những yêu cầu cần đạt đã học về Dinh dưỡng và thực phẩm- Làm được các bài tập trắc nghiệm và tự luận đảm bảo những yêu cầu cần đạt đã học về Dinh dưỡng và thực phẩm |
| 17 | Kiểm tra giữa học kỳ II | 1(34) | - Kiểm tra những yêu cầu cần đạt đã học về Dinh dưỡng và thực phẩm- Đánh giá chất lượng học tập giữa kỳ II. |
| 18 | Bài 7: Chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt  | 12(35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46) | - Chế biến được một số món ăn đặc trưng cho các phương pháp chế biến có sử dụng nhiệt đạt yêu cầu kĩ thuật.- Yêu thích lao động, tỉ mỉ, kiên nhẫn, cẩn thận, sáng tạo trong công việc. |
| 19 | Bài 8. Chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt | 2(47, 48) | - Chế biến được một số món ăn đặc trưng của phương pháp chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt, đạt yêu cầu kĩ thuật.- Yêu thích lao động, tỉ mỉ, kiên nhẫn, cẩn thận, sáng tạo trong công việc. |
| 20 | Bài 9: Ngành nghề liên quan đến chế biến thực phẩm. | 2(49, 50) | - Đánh giá được khả năng và sở thích của bản thân đối với một số ngành nghề liên quan đến chế biến thực phẩm. |
| 21 | **Ôn tập cuối học kỳ II** | 1(51) | - Hệ thống, ôn tập những yêu cầu cần đạt đã học về Dinh dưỡng và thực phẩm, Tổ chức và chế biến món ăn.- Làm được các bài tập trắc nghiệm và tự luận đảm bảo những yêu cầu cần đạt đã học về Dinh dưỡng và thực phẩm, Tổ chức và chế biến món ăn. |
| 22 | **Kiểm tra cuối học kỳ II** | 1(52) | - Kiểm tra những yêu cầu cần đạt đã học về Dinh dưỡng và thực phẩm, Tổ chức và chế biến món ăn.- Đánh giá chất lượng học tập cuối học kỳ II. |

**2. Chuyên đề lựa chọn (đối với cấp trung học phổ thông)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| STT | Chuyên đề(1) | Số tiết(2) | Yêu cầu cần đạt(3) |
| 1 |  |  |  |

**3. Kiểm tra, đánh giá định kỳ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Bài kiểm tra, đánh giá | Thời gian(1) | Thời điểm(2) | Yêu cầu cần đạt(3) | Hình thức(4) |
| **Giữa Học kỳ I** | 45 phút | Tuần 9 | - Kiểm tra những yêu cầu cần đạt đã học ở chủ đề 1, 2, 3 về Định hướng nghệ nghiệp.- Làm được các bài tập trắc nghiệm và tự luận đảm bảo những yêu cầu cần đạt đã học về Định hướng nghệ nghiệp. | Kiểm tra viết: Trắc nghiệm, tự luận |
| **Cuối Học kỳ I** | 45 phút | Tuần 18 | - Kiểm tra những yêu cầu cần đạt đã học ở chủ đề 1, 2, 3, 4, Dự án. Nghề nghiệp tương lai của em về Định hướng nghề nghiệp.- Làm được các bài tập trắc nghiệm và tự luận đảm bảo những yêu cầu cần đạt đã học về Định hướng nghề nghiệp. | Kiểm tra viết: Trắc nghiệm, tự luận |
| **Giữa Học kỳ II** | 45 phút | Tuần 26 | - Kiểm tra những yêu cầu cần đạt đã học bài 1, 2, 3, 4, 5 về Dinh dưỡng và thực phẩm.- Làm được các bài tập trắc nghiệm và tự luận đảm bảo những yêu cầu cần đạt đã học về Dinh dưỡng và thực phẩm. | Kiểm tra viết: Trắc nghiệm, tự luận |
| **Cuối Học kỳ II** | 45 phút | Tuần 35 | - Kiểm tra những yêu cầu cần đạt đã học bài 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 về Dinh dưỡng và thực phẩm.- Làm được các bài tập trắc nghiệm và tự luận đảm bảo những yêu cầu cần đạt đã học về Dinh dưỡng và thực phẩm. | Kiểm tra viết: Trắc nghiệm, tự luận |

 **III. CÁC NỘI DUNG KHÁC**

 **1. Sinh hoạt tổ chuyên môn**

 - Sinh hoạt tổ chuyên môn định kì 1 lần /2 tuần, theo mô hình nghiên cứu bài học mới.

 - Tổ chức thao giảng, dự giờ thăm lớp, kiểm tra nội bộ theo kế hoạch của nhà trường.

 - Hoàn thành các loại hồ sơ sổ sách theo qui định.

 - Tham gia đầy đủ, có hiệu quả các hoạt động cảu nhà trường và cấp trên tổ chứa.

- Phụ đạo học sinh yếu, GV dạy lớp nào thì phụ trách phụ đạo học sinh yếu lớp đó.

 **2. Hướng dẫn học sinh nghiên cứu khoa học kĩ thuật:**

- Định hướng học sinh chọn đề tài nghiên cứu để dự thi khoa học KT cấp huyện.

|  |  |
| --- | --- |
| **HIỆU TRƯỞNG** | ***Hòa Thắng, ngày 30 tháng 8 năm 2024*****TỔ TRƯỞNG****Phan Kim Hội** |