**Tiết 59 – Bài 23**

**THỰC HÀNH : XÂY DỰNG THỰC ĐƠN ( T.2)**

**I. MỤC TIÊU:**

**1. Kiến thức:**

- Biết cách xây dựng được thực đơn dùng cho các bữa liên hoan hay bữa cỗ.

**2. Kĩ năng** **:**

**-** Có kỹ năng vận dụng để xây dựng được những thực đơn phù hợp đáp ứng yêu cầu ăn uống của gia đình.

**3. Thái độ :**

**-** Giáo dục HS có ý thức biết lựa chọn thực phẩm, chế biến thực phẩm ngon, tiết kiệm.

 **4. Năng lực,phẩm chất:**

**- Năng lực**: Năng lực tự học; Năng lực hợp tác; Năng lực khái quát hóa; Năng lực phân tích, tổng hợp thông tin.

**- Phẩm chất:** Trung thực, tự tin, chấp hành kỉ luật.

**II. CHUẨN BỊ:**

**1. Giáo viên:**

- Danh sách các món ăn dùng cho bữa cỗ, bữa liên hoan.

- Bảng cơ cấu thực hiện bữa ăn dùng cho bữa cỗ, bữa liên hoan.

 **2. Học sinh:**

- Chuẩn bị đầy đủ sách vở và đồ dùng học tập.

- Một số mẫu thực đơn chuẩn bị cho các bữa ăn hàng ngày, bữa tiệc, bữa cỗ.

**III. PHƯƠNG PHÁP VÀ KĨ THUẬT DẠY HỌC**

- Phương pháp dạy học nêu vấn đề, thảo luận nhóm, quan sát.

- Kĩ thuật dạy học giao nhiệm vụ, thảo luận cặp đôi.

**IV. TIẾN** **TRÌNH TỔ CHỨC CÁC HOẠT ĐỘNG DẠY- HỌC**.

**A. Hoạt động khởi động**

*1. Mục tiêu:* huy động kiến thức,tạo hứng thú cho hs.Rèn khả năng hợp tác cho hs.

*2. Phương thức thực hiện:*

- Hoạt động cá nhân, hoạt động nhóm

*3. Sản phẩm hoạt động*

- Trình bày miệng

*4. Phương án kiểm tra, đánh giá*

- Học sinh đánh giá.

- Giáo viên đánh giá.

*5. Tiến trình hoạt động:*

**- GV:** Trả bài và nhận xét bài thực hành tiết 1 rút kinh nghiệm cho bài thực hành tiếp theo.

***\*Chuyển giao nhiệm vụ.***

Gv : Dựa vào kiến thức thực tế em hãy kể tên một số món ăn mình đã ăn trong các bưa cỗ, liên hoan, chiêu đãi?.

- Hs thực hiện nhiệm vụ

***\*Thực hiện nhiệm vụ***

 ***+*** HS đọc yêu cầu.

 + HS hoạt động cá nhân.

- Giáo viên: Quan sát hỗ trợ (nếu cần)

- Dự kiến câu trả lời: HS kể tên nhiều món ăn.

***\*Báo cáo kết quả***

- 1-2 hs trả lời miệng

***\*Đánh giá kết quả***

- Hs nhận xét, bổ sung, đánh giá

- Giáo viên nhận xét, đánh giá

**-**Giáo viên gieo vấn đề vào bài học: Các em đã kể tên được rất nhiều món ăn mà các em đã ăn trong các bưa cỗ, liên hoan, chiêu đãi. Muốn biết được thực đơn các em vừa kể đã hợp lý chưa? Và cách xây dựng chúng như thế nào?. Chúng ta cùng tìm hiểu nội dung bài học hôm nay.

**B. Hoạt động hình thành kỹ năng**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của giáo viên và học sinh** | **Nội dung (ghi bảng)** |
| **Hoạt động1** **: Bổ trợ kiến thức về thực đơn dùng cho bữa liên hoan, bữa cỗ.***1. Mục tiêu :* Bổ trợ lại kiến thức đã học khi xây dựng thực đơn cho bữa liên hoan, bữa cỗ.*2. Phương thức:* Hđ cá nhân, hoạt động nhóm , hoạt động chung cả lớp ; Kĩ thuật đặt câu hỏi; Kĩ thuật giao nhiệm vụ*3. Sản phẩm :* phiếu học tập nhóm, hoàn thành nội dung trong vở ghi*4. Kiểm tra, đánh giá:** Hs tự đánh giá, hs đánh giá lẫn nhau
* Gv đánh giá

*5.Tiến trình****\*Chuyển giao nhiệm vụ.***GV : yêu cầu hs quan sát h3.27 sgk/115. Hoạt động nhóm trả lời các câu hỏi 1. Nhớ lại bữa cỗ, bữa liên hoan gia đình em tổ chức (hoặc em được mời tham dự) nêu thành phần, số lượng món ăn?2. Em hãy nêu nguyên tắc cơ bản khi xây dựng thực đơn bữa cỗ hoặc bữa liên hoan?.- Hs thực hiện nhiệm vụ***\*Thực hiện nhiệm vụ***- Học sinh: ***+*** HS đọc yêu cầu. + HS hoạt động cá nhân. + HS hoạt động nhóm.- Giáo viên: Quan sát hỗ trợ (nếu cần)- Dự kiến câu trả lời:1. Các món ăn**:** có 4- 5 món trở lên: thường sử dụng thực phẩm cao cấp, được chế biến công phu, trình bày đẹp.2. Các món được chia thành các loại sau:+ Các món canh hoặc súp.+ Các món rau, củ, quả tươi hay trộn, muối chua. + Các món nguội.+ Các món xào, rán.+ Các món mặn.+ Các món tráng miệng.* Nếu bữa liên hoan

+ Món khai vị (súp, nộm..)+ Món ăn sau khai vị (món xào, rán, nguội…)+ Món ăn chính (món mặn như nấu, hấp, nướng…)+ Món ăn thêm (rau, canh..)+ Món tráng miệng: dưa hấu, nho, quýt…+ Đồ uống: bia, nước ngọt, rượu… ***\*Báo cáo kết quả***- Đại diện nhóm trình bày***\*Đánh giá kết quả***- Hs nhận xét, bổ sung, đánh giá- Giáo viên nhận xét, đánh giá điều chỉnh lại cho phù hợp.GV chốt kiến thức ghi bảng. | **II.Thực đơn dùng cho bữa liên hoan, bữa cỗ.**- Các món ăn**:** có 4- 5 món trở lên. Tùy thuộc vào điều kiện vật chất, tài chính, thực đơn có thể tăng cường lượng và chất.- Các món ăn : thực đơn thuwowngfv được kê theo các món chính, món phụ, món tráng miệng và đồ uống. |

**C.Hoạt động luyện tập**

*1. Mục tiêu:*. Xây dựng thực đơn cho bữa cỗ, liên hoan.

*2.**Phương thức thực hiện***:** Hoạt động cá nhân, hoạt động nhóm.

*3.Sản phẩm:* Sản phẩm thực hành của nhóm.

*4.Kiểm tra đánh giá:*

* HS đánh giá, nhận xét.
* Gv đánh giá.

*5.Tiến trình*

***\*Chuyển giao nhiệm vụ***

- GV: yêu cầu mỗi tổ cùng bàn và xây dựng 1 thực đơn cho bữa cỗ hoặc bữa liên hoan.

- HS tiếp nhận nhiệm vụ.

***\*Thực hiện nhiệm vụ***

- HS triển khai các bước thực hiện theo hướng dẫn của GV.

- Các tổ thảo luận tìm món ăn thích hợp đảm bảo đủ lượng và chất.

- GV quan sát, nhắc nhở, uốn nắn.

- Dự kiến sản phẩm:

+ Sau 20 phút các tổ nộp để GV nhận xét.

**\*Báo cáo kết quả.**

**-** Mỗi tổ cử đại diện trình bày thực đơn của tổ mình trước lớp.

**\* Đánh giá kết quả.**

- Hs nhận xét, đánh giá

- Giáo viên nhận xét, đánh giá

**D. Hoạt động vận dụng**

*1. Mục tiêu :* HS biết vận dụng kiến thức đã học để xây dựng thực đơn cho gia đình dùng trong một ngày, một bữa liên hoan hay cỗ

*2. Phương thức:*Hđ cá nhân, hđn ,Kĩ thuật đặt câu hỏi; Kĩ thuật giao nhiệm vụ;

hoạt động cả lớp

*3. Sản phẩm :* Phiếu học tập cá nhân, hoàn thành vào vở bài tập.

*4. Kiểm tra, đánh giá:*

* Hs tự đánh giá, hs đánh giá lẫn nhau
* Gv đánh giá

*5. Tiến trình*

***\*Chuyển giao nhiệm vụ.***

1. Chia sẻ với người thân trong gia đình về cách xây dựng thực đơn dùng cho các bữa cỗ, liên hoan.

2. Em hãy so sánh bữa cỗ ( hoặc liên hoan) với các bữa ăn thường ngày, em có nhận xét gì?.

- Hs tiếp nhận nhiệm vụ:

- Dự kiến sản phẩm:

1. HS thực hiện nhiệm vụ ở nhà.

2. Nhận xét : Số món nhiều hơn, hàm lượng chất dinh dưỡng trong các món ăn cao hơn

***\*Báo cáo kết quả***

- HS báo cáo kết quả vào giờ học sau.

**E. Hoạt động tìm tòi, mở rộng**

*1.Mục tiêu: -* HS tiếp tục tìm hiểu thêm để củng cố và mở rộng kiến thức về xây dựng thực đơn.

*2. Phương thức:*Hđ cá nhân, trao đổi với người thân

*3. Sản phẩm :* Hoàn thành vào vở ghi chép.

*4. Kiểm tra, đánh giá:*

* Hs tự đánh giá, hs đánh giá lẫn nhau, người thân đánh giá.
* Gv đánh giá vào tiết học sau

*5.Tiến trình*

***\*Chuyển giao nhiệm vụ.***

GV : Tham khảo 1 số món ăn trong hình 3.27 để xây dựng thực đơn cho bữa cỗ, tiệc ở gia đình em.

 - Về nhà tìm hiểu trên các phương tiện thông tin đại chúng về cách xây dựng thực đơn ngày thường và ngày lễ tết.

- Ôn tập kiến thức chương III.

- HS tiếp nhận và thực hiện nhiệm vụ:

**+** Đọc yêu cầu.

+ Về nhà sưu tầm.

**\* Rút kinh nghiệm.**

------------------------------------------------------------------------------------------------------

Tuần 30