*Ngày soạn: 17/11/2022*

**TIẾT 12, 13, 14 - BÀI 5**

**PHƯƠNG PHÁP BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM**

**I. Mục tiêu:KN21**

1. **Kiến thức**

- Nêu được vai trò, ý nghĩa của bảo quản và chế biến thực phẩm.

- Trình bày được một số phương pháp bảo quản, chế biến thực phẩm phổ biến.

- Chế biến thực phẩm đảm bảo an toàn vệ sinh.

- Nêu được cách làm trộn hỗn hợp rau muống.

1. **Năng lực**
2. Năng lực chung

- Tự chủ và tự học:

+ Chủ động, tích cực học tập.

+ Tìm kiếm chọn lọc những thông tin phù hợp, vận dụng kiến thức kĩ năng linh hoạt trong giải quyết tình huống thực tế.

- Giao tiếp và hợp tác: Biết trình bày các ý tưởng, thảo luận những vấn đề của bài học. Giao tiếp với người khác trong quá trình thực hiện nhiệm vụ học tập thực hành.

1. Năng lực công nghệ

- Nhận thức công nghệ:

+ Nhận thức được vai trò, ý nghĩa của việc bảo quản và chế biến thực phẩm để tạo nguồn dinh dưỡng tốt cho sức khỏe

+ Trình bày được một số phương pháp bảo quản, chế biến thực phẩm phổ biến.

+ Trình bày được những vấn đề cơ bản về an toàn vệ sinh thực phẩm.

- Sử dụng công nghệ:

+ Sử dụng các phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm đã học vào thực tiễn bảo quản và chế biến thực phẩm ở gia đình. Lựa chọn và chế biến được một số món ăn không sử dụng nhiệt.

+ Trình bày quy trình làm món nộm rau muống tôm thịt.

1. **Phẩm chất**

- Chăm chỉ: Ham học hỏi tìm tòi tài liệu liên quan đến nội dung bài học đẻ mở rộng hiểu biết trong và sau giờ học. Có ý thức vận dụng kiến thức về bảo quản và chế biến thực phẩm trong cuộc sống hằng ngày.

- Trách nhiệm: Có trách nhiệm trong các hoạt động thể, hoạt động nhóm, cũng như công việc trong gia đình

- Nhân ái: Có ý thức quan tâm, tham gia vào việc bảo quản và chế biến thực phẩm, tạo ra những bữa ăn ngon lành, hấp dẫn cho các thành viên trong gia đình

**II. Thiết bị dạy học và học liệu:**

1. **Giáo viên**

* Tranh ảnh , video liên quan tới phương pháp bảo quản và chế biến thực phẩm
* Mẫu vật thật: bao bì một số loại thực phẩm đóng gói cá, tôm ,thịt…
* Tranh ảnh , video liên quan tới chế biến hỗn hợp nộm rau muống.
* Dụng cụ và nguyên liệu để làm món rau muống nộm tôm, thịt.

1. **Học sinh**

* Sưu tầm tranh ảnh một số món ăn không sử dụng nhiệt.

Chuẩn bị nguyên liệu dụng cụ thực hành.

* Nguyên liệu :

+ Rau muống 400g

+ Tôm tươi 200g

+ Thịt ba chỉ 200g

+ Lạc rang 100g

+ Gia vị (tỏi, ớt, đường,nước, mắm,hành phi )

- Dụng cụ: bếp, rổ, dao ,thớt, nồi,đĩa to,bát to, gang tay chuyên dụng.

**III. Tiến trình dạy học:**

**1. Ổn định tổ chức:**

**2. Các hoạt động dạy học:**

**Hoạt động 1: Mở đầu**

**a. Mục tiêu**

- Giúp tạo tâm thế bước vào giờ học và tạo nhu cầu tìm hiểu nội dung bài học.

**b. Tổ chức thực hiện.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của GV và HS** | **Nội dung** |
| **\* GV giao nhiệm vụ học tập.**  - GV yêu cầu HS đọc câu hỏi dưới tiêu đề bài học, thảo luận và hoàn thành bài tập  Câu 1: Thế nào là một món ăn ngon?  Câu 2: Thực phẩm có thể được bảo quản và chế biến như thế nào để có được những bữa ăn hợp lí,đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm ?  HS tiếp nhận  **\*HS thực hiện nhiệm vụ**  - HS suy nghĩ thảo luận trả lời  - GV quan sát giúp đỡ hs gặp khó khăn  - Dự kiến sản phẩm:  Hs trình bày theo ý hiểu của mình.  Câu 1: Thế nào là một món ăn ngon?  Trả lời: món ăn ngon là món ăn có màu sắc, mùi vị hấp dẫn, hợp với người dùng đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm,…  Câu 2: Thực phẩm có thể được bảo quản và chế biến như thế nào để có được những bữa ăn hợp lí,đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm ?  Trả lời: Thực phẩm được bảo quản đúng cách để sử dụng lâu dài mà vẫn đảm bảo chất dinh dưỡng, khi chế biến thực phẩm cần chú ý đến những tiêu chí an toàn, kết hợp đa dạng các loại thực phẩm để chế được nhiều món ngon, hợp với người sử dụng và đảm bảo dinh dưỡng.  **\* Báo cáo thảo luận**  HS trình bày  **\* Kết luận, nhận định**  - Học sinh nhận xét, bổ sung, đánh giá  - GV nhận xét, đánh giá  - GV mở rộng câu hỏi: Em có đồng ý với câu nói “bảo quản và chế biến thực phẩm là khâu quan trọng nhằm đảm bảo chất lượng dinh dưỡng và độ an toàn của thực phẩm” không ? Vì sao? Lấy ví dụ cụ thể để minh chứng quan điểm của bản thân mình.  - GV điều phối cho HS phát biểu ý kiến , thảo luận .GV ghi nhận ý kiến phát biểu của HS và dẫn dắt vào bài mới. | HS ghi câu trả lời vào giấy nháp. |

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

**Hoạt động 2.1: Tìm hiểu khái quát về chế biến và bảo quản thực phẩm.**

**a. Mục tiêu**

- Hiểu được vai trò và ý nghĩa của bảo quản và chế biến thực phẩm.

- Đảm bảo các vấn đề an toàn vệ sinh và có ý thức trong bảo quản và chế biến thực phẩm.

**b. Tổ chức thực hiện.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của GV, HS** | **Nội dung** |
| **\* GV giao nhiệm vụ học tập.**  - GV chia lớp thành các nhóm nhỏ (2 bàn 1 nhóm)  - GV chiếu video đưa ra các thông tin về ngộ độc thực phẩm, hỏi cảm nhận của HS sau khi nghe các thông tin trong video và đặt câu hỏi dẫn nhập vào muc I SGK.  ? Các vụ ngộ độc thực thẩm thường có nguyên nhân do đâu ?  - GV yêu cầu HS đọc mục I trong SGK hướng dẫn HS thảo luận theo cặp đôi.  + Bảo quản và chế biến thực phẩm có ý nghĩa gì?  + Chúng ta cần quan tâm những vấn đề gì để đảo bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong quá trình bảo quản và chế biến ?  GV hỏi câu hỏi liên hệ thực tế trong gia đình em .  ? Kể tên các biện pháp đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm khi chế biến món ăn mà em biết hoặc gia đình em đã thực hiện.  **\*HS thực hiện nhiệm vụ**  - Học sinh thảo luận theo cặp trả lời câu hỏi  - Giáo viên quan sát các nhóm trả lời  - Dự kiến sản phẩm:  HS trả lời: Các vụ ngộ độc thực phẩm không bảo quản an toàn hoặc được bảo quản chế biến không đúng cách.  - HS thảo luận theo cặp trả lời câu hỏi.  **\* Báo cáo thảo luận**  HS báo cáo kết quả  **\* Kết luận, nhận định**  - Học sinh nhận xét, bổ sung, đánh giá  - Giáo viên nhận xét, đánh giá  GV: chốt kiến thức, ghi bảng.  GV gợi ý và mở rộng : Để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm thì cần giữ vệ sinh trong quá trình chế biến:  + Giữ vệ sinh cho người chế biến  + Giữ vệ sinh dụng cụ nấu ăn  + Giữ vệ sinh cho thự phẩm  GV mở rộng kiến thức cho HS về “ một số hướng dẫn để nhận biết thực phẩm an toàn” dựa vào hộp thông tin bổ sung sách giáo khoa.  VD: Thịt : có màu hồng, thớ thịt chắc, không chảy nước, không có mùi hôi..  Rau, củ, quả: tươi, không dập nát, mọc mầm, còn nguyên vỏ...  Hải sản : tươi, còn sống, có màu sắc tự nhiên...  Đồ đóng hộp: xem nguồn gốc xuất xứ, hạn sử dụng... | **I. Khái quát về bảo quản và chế biến thực phẩm.**  *1. Vai trò ý nghĩa của chế biến và bảo quản thực phẩm.*  - Bảo quản thực phẩm là quá trình xử lí thực phẩm => kéo dài thời gian sử dụng nhưng vẫn đảm bảo được chất lượng, chất dinh dưỡng của sản phẩm.  - Chế biến thực phẩm để tạo ra các món ăn đảm bảo chất dnh dưỡng , sự đa dạng và hấp dẫn.  *2. An toàn vệ sinh thực phẩm trong bảo quản và chế biến thực phẩm.*  - An toàn vệ sinh thực phẩm là biện pháp , điều kiện cần thiết để giữ cho thực phẩm không bị biến chất,vi khuẩn, chất độc ...xâm nhập => bảo vệ sực khỏe con người. |

**Hoạt động 2.2. Tìm hiểu một số phương pháp bảo quản thực phẩm**

**a. Mục tiêu**

Giúp học sinh hiểu được một số phương pháp bảo quản thực phẩm hiện nay:

+ Làm lạnh và đông lạnh.

+ Làm khô.

+ Uớp.

**b. Tổ chức thực hiện**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của HS và GV** | **Nội dung** |
| **\* GV giao nhiệm vụ học tập.**  - GV chia lớp thành 3 nhóm , mỗi nhóm tìm hiểu 1 phần trong mục II trong SGK và trả lời các câu hỏi:  + Nêu bản chất của phương pháp đó ?  + Nêu đặc điểm của phương pháp ?  + Lấy ví dụ minh họa ?  **\*HS thực hiện nhiệm vụ**  HS đọc thông tin SGK thảo luận trả lời  - HS suy nghĩ thảo luận trả lời câu hỏi  - GV quan sát giúp đỡ HS gặp khó khăn  - Dự kiến trả lời:  Nhóm 1: Làm lạnh và đông lạnh.  + Bản chất: sử dụng nhiệt độ thấp để ngăn ngừa, làm chậm sự phát triển của vi khuẩn.  + đặc điểm: Làm lạnh để bảo quản trái cây, thịt , cá, rau , quả trong thời gian từ 3 đến 7 ngày. Đông lạnh để bảo quản thịt, cá trong vài tuần đến 1 tháng.  Nhóm 2: Làm khô.  + Bản chất: Làm bay hơi nước có trong thực phẩm để ngăn chặn vi khuẩn làm hỏng thực phẩm.  + Đặc điểm: Làm khô để bảo quản nông sản và thủy – hải sản.  + Ví dụ: phơi cá, phơi đậu phộng dưới trờ nắng...  Nhóm 3: Uớp.  + Bản chất: Là trộn một số chất đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm để ngăn ngừa sự phát triển cuả vi khuẩn làm hỏng thực phẩm.  + Đặc điểm:Dùng đê bảo quản thịt ,cá..  + Ví dụ: Cá được ướp muối để bảo quản lâu hơn, trứng gà, trứng vịt được muối lên để bảo quản lâu hơn...  **\* Báo cáo thảo luận**  Đại diện nhóm báo cáo kết quả.  **\* Kết luận, nhận định**  - Học sinh tự đánh giá, hs đánh giá lẫn nhau  - Giáo viên nhận xét, đánh giá  - GV: chốt kiến thức, ghi bảng.  - GV mở rộng liên hệ thực tiễn qua hộp chức năng khám phá ở SGK trang 27  GV: Gia đình em thường bảo quản thực phẩm bằng phương pháp nào? Trình bày cách làm của phương pháp đó ?  HS suy nghĩ trả lời.  GV nêu ra 1 số ví dụ :Các công ty thủy hải sản thường sử dụng phương pháp đông lạnh để bảo quản các loại thủy – hải sản lâu hơn để phục vụ cho hoạt động xuất khẩu... | **II. Một số phương pháp bảo quản thực phực phẩm.**  *1. Làm lạnh và đông lạnh.*  Làm lạnh và đông lạnh là phương pháp sử dụng nhiệt độ thấp.  *2. Làm khô.*  Làm khô là phương pháp làm bay hơi nước có trong thực phẩm .  *3. Uớp*.  Uớp là phương pháp trộn một số chất để đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm vào thực phẩm.  **=>**Làm lạnh đông lạnh,làm khô, ướp mục đích để diệt, làm chậm, nhan cản sự phát triển của vi khuẩn không làm hỏng thực phẩm. |

**Hoạt động 2.3. Tìm hiểu một số phương pháp chế biến thực phẩm.**

**a. Mục tiêu**

Giúp HS biết được quy trình chế biến thực phẩm và tóm tắt được một số phương pháp chế biến thưc phẩm phổ biến hiện nay.

**b. Tổ chức thực hiện**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của GV và HS** | **Nội dung** |
| **\* GV giao nhiệm vụ học tập.**  GV chia lớp thành 6 nhóm đọc thông tin SGK và hoàn thành nội dung vào bảng sau.  Bảng 1:Các cách chế biến thực phẩm.  HS thảo luận trả lời, hoàn thành vào bảng.  GV quan sát, nhận xét đánh giá, cho điểm các nhóm.  GV chốt kiến thức vào bảng phụ.  GV cho học sinh tìm hiểu các thông tin trong các hộp mở rộng, khám phá ở trang 29 SGK.  1. Có khuyến cáo gì khi sủ dụng món ăn bằng phương pháp rán , nướng?  2. Trong các phương pháp chế biến thức ăn có sử dụng nhiệt nêu trên phương pháp nào có nguy cơ mất an toàn vệ sinh thực phẩm nhất ? Giải thích về sự lựa chọn của em ?  **\*HS thực hiện nhiệm vụ**  HS đọc thông tin SGK thảo luận trả lời  - HS suy nghĩ thảo luận trả lời câu hỏi  - GV quan sát giúp đỡ HS gặp khó khăn  - Dự kiến trả lời:  HS trả lời:  1. Không sử dụng nhiều các món ăn chế biến bằng phương pháp rán, chiên vì có thể làm tăng nguy cơ mắc bênh béo phì,tim mạch, tiểu đường.. chế biến không đúng cách sẽ gây ung thư.  2. Theo em chế biến thức ăn bằng phương pháp nướng là mất vệ sinh nhất. Vì trong qua trình nướng nếu sử dụng bằng than củi để nướng thì các khói bụi dễ bám vào thức ăn, khi đò nướng cháy quá sẽ bị làm biến đổi chất có trong thực phẩm gây nguy hại cho sức khỏe người sử dụng.  **\* Báo cáo, thảo luận**  Đại diện nhóm báo cáo kết quả.  **\* Kết luận, nhận định**  - Học sinh tự đánh giá, hs đánh giá lẫn nhau  - Giáo viên nhận xét, đánh giá  - GV: chốt kiến thức, ghi bảng.  GV chốt kiến thức và sử dụng câu hỏi ở họp kết nối năng lực SGK trang 31 để nhấn manh lại nội dung cần ghi nhớ bằng cách hoàn thành bảng 2. | **III. Một số phương pháp chế biến thực phẩm.**  *1. Chế biến thực phẩm có sử dụng nhiệt*  - Luộc  - Kho  - Nướng  - Rán (chiên)  ***2. Chế biến thực phẩm không sử dụng nhiệt***  - Trộn hỗn hợp  - Muối chua  Bảng 1.  Bảng 2. |

**Bảng 1 Các phương pháp chế biến món ăn**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Các phương pháp** | **Đặc điểm** | **Ưu điểm** | **Nhược điểm** | **Ví dụ** |
| **Luộc** | Làm chin thực phẩm trong nước | - Chế biến nhiều loại thực phẩm đơn giản  - Dễ thực hiện | **-**  Vitamin trong thực phẩm dễ hòa tan trong nước | - Rau ,củ ,quả luộc.  - Thịt luộc |
| **Kho** | Làm chín thực phẩm bằng cách dùng ít nước và gia vị | - Món ăn mếm.  - Hương vị đậm đà | - Thời gian chế biến lâu. | - Thịt kho, cá kho. |
| **Nướng** | Làm chin thực phẩm bằng sức nóng trực tiếp của nguồn nhiệt | - Món ăn có hương vị hấp dẫn. | - Thực phẩm dễ bị cháy.  - Gây biến chất thực phẩm. | - Khoai lang, khoai tây nướng  - Thịt, cá nướng. |
| **Rán** | Làm chín thực phẩm trong chất béo ở nhiệt độ cao | - Món ăn có độ giòn, ngậy | Món ăn nhiều chấ béo. | - Thịt , cá, ngô khoai… |
| **Trộn hỗn hợp** | Trộn các thực phẩm đã được sơ chế hoặc làm chin, kết hợp với các gia vị tạo thành món ăn. | - Dễ làm  - Thực phẩm giữ được màu sắc, mùi vị, chất dinh dưỡng. | - Lựa chọn và bảo quản thực phẩm kĩ để đảm bảo an toàn vệ sinh. | - Rau muống trộn  - Thịt gà trộn.. |
| **Muối chua** | Làm thực phẩm lên men vi sinh trong thời gian cần thiết. | **-** Dễ làm,kích thích vị giác. | - Món ăn nhiều muối, chua không tốt cho sức khỏe. | - Rau củ quả muối. |

**Bảng 2. So sánh ưu nhược điểm của món ăn chế biến bằng nhiệt và chế biến không sử dụng nhiệt.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nhóm phương pháp** | **Chế biến món ăn có sử dụng nhiệt** | **Chế biến món ăn không sử dụng nhiệt** |
| **Bản chất** | Sử dụng nhiệt độ cao để làm chín thực phẩm | Sử dụng gần như trực tiếp các loại thực phẩm ngay sau khi sơ chế |
| **Ưu điểm** | Món ăn hấp dẫn,nhiều màu sắc,hương vị,phù hợp với nhiều đối tượng sử dụng | Gần như giữ nguyên được các chất dinh dưỡng có trong thực phẩm .Món ăn thường được chế biến đơn giản,có vị thanh nhẹ,dễ ăn,không gây ngấy,tốt cho sức khỏe. |

**Hoạt động 3: Luyện tập**

**a. Mục tiêu**

- Giúp HS củng cố kiến thức đã học

**b. Tổ chức thực hiện**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của GV và HS** | **Nội dung** |
| **\* GV giao nhiệm vụ học tập.**  - GV yêu cầu HS quan sát hộp chức năng luyện tập trang 30 GSK và trả lời câu hỏi  1.Các món ăn có trong mâm cơm đã được chế biến bằng phương pháp nào ? Có món ăn nào mà chưa được giới thiệu ở trong bài ?  2. HS xây dựng thực đơn một bữa ăn trong gia đình , sử dụng các phương pháp chế biến món ăn mà em đã được học hoặc tự tìm hiểu.  **HS thực hiện nhiệm vụ**  HS đọc thông tin SGK thảo luận trả lời  - HS tự xây dựng được thực đơn trong một bữa ăn của gia đình mình.  - Dự kiến sản phẩm:  **\* Báo cáo thảo luận**  HS trình bày nhanh bài tập.  **\* Kết luận, nhận định**  - Học sinh tự đánh giá, hs đánh giá lẫn nhau  - Giáo viên nhận xét, đánh giá | **Bài tập luyện tập.**  1. Các món ăn trong mâm cơm được chế biến bằng phương pháp luộc, nướng, hấp. Món hấp chưa được giới thiệu ở trong bài.  2. Thực đơn một bữa ăn trong gia đình em:  - Thịt lợn luộc  - Đậu hũ rán  - Nem nướng  - salad rau xà lách.  - Thịt bò kho  - Canh rau khoai  - Cà pháo muối.. |

**Hoạt động 4: Vận dụng**

**a. Mục tiêu**

Giúp học sinh kết nối kiến thức đã học về thực phẩm và dinh dưỡng vào thực tiễn cuộc sống hàng ngày.

**b. Tổ chức thực hiện**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của GV và HS** | **Nội dung** |
| **\* GV giao nhiệm vụ học tập.**  - GV gợi ý cho học sinh về nhà làm vận dụng vào vở và thực hành chế biến món ăn có sử dụng nhiệt cùng với người lớn trong gia đình ( cha, mẹ, …)  Ví dụ ở câu hỏi vận dụng 2: cùng với người thân trong gia đình chế biến món ăn có sử dụng nhiệt.  **\*HS thực hiện nhiệm vụ**  HS đọc thông tin SGK thảo luận trả lời  - HS lên kế hoạch vận dụng thực hành chế biến món ăn sử dụng nhiệt cùng với người thân trong gia đình.  **\* Báo cáo thảo luận**  HS trình bày kế hoạch về chế biến món ăn cùng với người thân trong gia đình vào tiết học tiếp theo  **\* Kết luận, nhận định**  - GV gợi ý cho học sinh về nhà làm vận dụng vào vở và thực hành chế biến món ăn có sủ dụng nhiệt cùng với người lớn trong gia đình ( cha, mẹ, …).  - GV gợi ý cho học sinh về nhà làm vận dụng vào vở và thực hành chế biến món ăn có sủ dụng nhiệt cùng với người lớn trong gia đình ( cha, mẹ, …)  HS tiến hành thực hành được cách chế biến món ăn có sử dụng nhiệt.  \* Hướng dẫn tự học ở nhà:  - Về nhà đọc bài thực hành vầ chuẩn bị dụng cụ, nguyên liệu cho tiết sau thực hành món rau muống tôm thịt. | HS lên kế hoạch thực hiện chế biến được một số món ăn có sử dụng nhiệt cùng với người thân trong gia đình. |

**Thực hành : Chế biến món ăn không sử dụng nhiệt.**

**a. Mục tiêu**

- Giúp học sinh biết được quy trình và cách thực hiện một số món ăn không sử dụng nhiệt.

**b. Cách thực hiện**

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của GV- HS** | **Nội dung** |
| **\* GV giao nhiệm vụ học tập.**  GV chia lớp thành 3 nhóm, cho các nhóm thực hành dựa trên những nguyên liệu , thực phẩm đã chuẩn bị ở nhà.  - GV nêu nội dung, yêu cầu của bài thực hành món ăn nộm rau muống tôm  - GV nêu và giới thiệu sự chuẩn bị nguyên vật liệu như SGK và trình bày sự chuẩn bị của mình.  \* Nguyên liệu :  + rau muống 400g  + tôm tươi 200g  + thịt ba chỉ 200g  + lạc rang 100g  + gia vị (tỏi, ơt, đường,nước  mắm,hành phi )  \* Dụng cụ: bếp, rổ, dao ,thớt, nồi,đĩa to,bát to, gang tay chuyên dụng.  - GV hướng dẫn và thực hiện từng thao tác theo quy trình như SGK để HS tiếp thu.  \* Quy trình:  - Bước 1: Sơ chế nguyên liệu  + Rau muống nhặt ,rửa sạch, chẻ sợi mỏng ngâm trong nước muối 20- 25 phút, sau đó vớt ra để ráo nước.  + Tôm và thịt luộc chín.tịt cắt thành miếng mỏng. tôm bóc vỏ để lại phần đuôi.  + Lạc rang chín ,bỏ vỏ,giã nhỏ.  + Tỏi ớt sửa sạch băm nhỏ,chanh vắt lấy nước cốt.  - Bước 2: Làm nước sốt  Cho đường, muối, chanh, nước mắm,tỏi vào bát trộn đều.  - Bước 3:Trình bày món ăn  + Cho rau muống vào đĩa, xếp thịt ba chỉ và tôm trên ,lạc rang và hành phi.  + Rải nước sốt vào đĩa nguyên liệu.  - GV thực hiện phần trình bày để HS quan sát và tiếp thu.  \* Kết luận: Cách làm món trộn hỗn hợp nộm rau muống gồm ba bước chuẩn bị, chế biến, trình bàỳ sản phẩm  \* Yêu cầu :  + Rau muống không bị nát,giữ được màu xanh  + Có mùi thơm của các loại thực phẩm  + Có đủ vị chua cay ,mặn ngọt báo ngậy.  + Khi ăn cảm nhận được độ giòn của rau muống.  **\*HS thực hiện nhiệm vụ**  HS đọc thông tin SGK, lắng nghe, quan sát và thực hành  - GV quan sát giúp đỡ HS gặp khó khăn  + GV cho HS thực hành mỗi HS làm một việc.  HS thực hành  + GV quan sát, nhắc nhở an toàn vệ sinh thực phẩm, an toàn cá nhân khi  Thực hành và ý thức thực hành của học sinh.  **\* Báo cáo thảo luận**  HS trình bày món ăn ra đĩa.  **\* Kết luận, nhận định**  Tổng kết đánh giá sản phẩm:  + GV yêu cầu các nhóm trình bày sản phẩm của mình và yêu cầu các nhóm khác nhận xét sản phẩm của từng nhóm theo mục tiêu bài học.  HS ngừng làm, thu dọn vệ sinh, tự nhận xét đánh giá sản phẩm theo mục tiêu bài học, nộp sản phẩm  + GV nhận xét, kết luận và chấm điểm sản phẩm của các nhóm. | IV. Thực hành chế biến món ăn  1. Chuẩn bị   1. Nguyên liệu (SGK) 2. Dụng cụ 3. Quy trình thực hiện. 4. Yêu cầu.   2. Thực hành  3. Trình bày sản phẩm. |

**3. Hướng dẫn về nhà.**

- HS về nhà tìm hiểu thêm các cách chế biến một món ăn khác nhau trong gia đình.

- HS về nhà nghiên cứu trước bài 6: đọc và trả lời trước các câu hỏi ở bài 6.