|  |  |
| --- | --- |
|  | **PHÒNG GDĐT ĐẠI LỘC** |

**Bài 6. DỰ ÁN: BỮA ĂN KẾT NỐI YÊU THƯƠNG**

**Môn:** Công nghệ 6

**Thời gian thực hiện:** 02 Tiết

**I. MỤC TIÊU**

**1. Về kiến thức**

- Tính toán sơ bộ được dinh dưỡng, chi phí tài chính và lên được thực đơn cho một bữa ăn gia đình.

- Chế biến được một món ăn có trong thực đơn gia đình

**2. Về năng lực:**

Thực hiện bài học này sẽ góp phần hình thành và phát triển một số thành tố năng lực của học sinh như:

***- Năng lực chung:***

+ Năng lực tự chủ, tự học: chủ động, tích cực tìm hiểu kiến thức, kỹ năng từ các nguồn tài liệu và cuộc sống thực tiễn để thực hiện dự án

+ Năng lực giao tiếp và hợp tác: tạo thành nhóm để cùng nhau timd hiểu kiến thức liên quan đến dự án, lắng nghe và phản biện, đánh giá các bài báo cáo dự án trên nguyên tắc tôn trọng và xây dựng

+ Năng lực giải quyết vấn đề: Xác định được các yêu cầu, biết tìm hiểu các thông tin liên quan vè đề xuất giải pháp giải quyết một số vấn đề liên quan đến việc thực hiện dự án

***-  Năng lực đặc thù:***

+ Sử dụng công nghệ:

 Tính toán sơ bộ được dinh dưỡng, chi phí tài chính cho một bữa ăn gia đình.

 Thiết kế được một thực đơn hợp lí cho gia đình

+ Đánh giá công nghệ: Đưa ra nhận xét cho sự phù hợp về dinh dưỡng cho một thực đơn ăn uống. Đưa ra nhận xét món ăn sau khi chế biến.

**3. Về phẩm chất**

**- Chăm chỉ:** Chăm chỉ, ham học hỏi tìm tòi tài liệu để mở rộng hiểu biết về dinh dưỡng, thực phẩm, cách chế biến món ăn; có ý thức vận dụng kiến thức về dinh dưỡng và nấu ăn vào cuộc soongs hằng ngày

**- Trách nhiệm:** Coa trách nhiệm với bản than và gia đình về việc lựa chọn, sử dụng và chế biến món ăn

**- Nhân ái:** Biết giúp đỡ các bạn trong nhóm khi thực hiện nhiệm vụ học tập.

**- Trung thực:** Trung thực với các nhiệm vụ của dự án, tự bản than hoàn thành mà không phụ thuộc vào sự giúp đỡ của người thân trong gia đình

**II. THIẾT BỊ DẠY HỌC VÀ HỌC LIỆU:**

**1. Giáo viên**

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

- Giấy A4. Phiếu học tập. Ảnh, power point.

- Tiêu chí đánh giá dự án ( dành cho GV đánh giá HS, HS tự đánh giá)

- Tiêu chí hướng dẫn phụ huynh đánh giá dự án của học sinh

**2. Học sinh**

- Nguyên vật liệu, đồ dùng thực hiện món ăn

- video/ slide/ poster báo cáo dự án

**II. TIẾN TRÌNH DẠY HỌC**

**A** **Hoạt động 1: Giới thiệu, lập kế hoạch dự án (1 tiết)**

***a.Mục tiêu*:** Định hướng sự quan tâm của HS vào dự án.

***b. Nội dung*:** Nhằm khai thác những kinh nghiệm và hiểu biết của HS về chất dinh dưỡng có trong thực phẩm thông qua phiếu học tập số 1. Từ kết quả trả lời các câu hỏi của HS, GV xác định những kiến thức mà học sinh chưa biết, muốn biết về bữa ăn kết nối yêu thương, từ đó có hứng thú, động lực tìm hiểu kiến thức mới.

***c. Sản phẩm*:** Bản báo cáo kết quả thảo luận nhóm trả lời PHT1.

***d. Tổ chức hoạt động***

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của GV và HS** | **Sản phẩm dự kiến** |
| **Nhiệm vụ 1. Giới thiệu nội dung bài** |
| **1. Chuyển giao nhiệm vụ** GV phát PHT1 cho HS các nhóm, yêu cầu HS làm việc theo hình thức cá nhân và thảo luận nhóm. **2. Thực hiện nhiệm vụ** HS suy nghĩ, nhớ lại những điều đã quan sát được, biết được để trả lời câu hỏi.**3. 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.**4. Kết luận và nhận định** GV nhận xét trình bày của HS.GV chốt lại kiến thức.GV dẫn dắt vào bài mới: Bữa ăn gia đình không chỉ cung cấp năng lượng cho cơ thể, giúp con người sống khoẻ mạnh mà còn chứa đựng ý nghĩa sâu sắc về sự sum họp, là khoảnh khắc kết nối yêu thương giữa các thành viên trong gia đình.HS định hình nhiệm vụ HS |  |
| **Nhiệm vụ 2. Lập kế hoạch dự án** |
| **1. Chuyển giao nhiệm vụ** Từ phần trả lời của HS trên, GV chuyển sang hoạt động hình thành chủ đề dự án “Bữa ăn kết nối yêu thương” GV gợi ý các tiểu chủ đề và đưa ra các câu hỏi gợi ý.GV chia lớp làm 4 nhóm và phân công các nhóm thực hiện các tiểu chủ đề.GV hướng dẫn, tổ chức cho HS để lập kế hoạch dự án như phân công nhiệm vụ, cách thức hoạt động nhóm, vai trò của từng thành viên trong nhóm..Hoàn thành nhiệm vụ.**2. Thực hiện nhiệm vụ** HS nhận nhóm, thực hiện nhiệm vụ GV giao, phân công nhiệm vụ, cách thức hoạt động nhóm, vai trò của từng thành viên trong nhóm.**3. Báo cáo, thảo luận** Đại diện nhóm trình bày thành viên nhóm, phân công nhiệm vụ cho các nhóm, thời gian hoàn thành yêu cầu của các thành viên.**4. Kết luận và nhận định** GV nhận xét trình bày của HS. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| GV nhận xét trình bày của HS. |  |

**Hoạt động 2: Học sinh lập kế hoạch dự án và thực hiện dự án(Thực hiện ở nhà)**

**a.Mục tiêu:** Nhằm hình thành kiến thức cho học sinh về bữa ăn kết nối yêu thương thông qua việc thu thập và tìm hiểu thông tin để thực hiện dự án

**b. Nội dung:**

+ Xây dựng thực đơn bữa ăn để đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng của cả gia đình đã tính toán.

+ Lập danh sách các thực phẩm vần chuẩn bị bao gồm: Tên thực phẩm, khối lượng, giá tiền.

+ Lựa chọn và chế biến một món ăn có trong thực đơn

***c. Sản phẩm*:** Các PHT 2 và bản ghi chép thảo luận nhóm.

***d. Tổ chức hoạt động***

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của GV và HS** | **Sản phẩm dự kiến** |
| **1. Chuyển giao nhiệm vụ** GV cung cấp cho HS phiếu hướng dẫn thực hiện từng nhiệm vụ của dự án của dự án.GV nêu nội dung, hình thức, thời hạn nộp sản phẩm, cách thức và nguồn tìm hiếm sản phẩm.2. **Thực hiện nhiệm vụ** HS lập kế hoạch và phân công nhiệm vụ trong nhóm.-Trong quá trình thực hiện nhiệm vụ, HS có thể hỏi ý kiến GV nếu cần thiết.- HS thực hiện nhiệm vụ phân công theo kế hoạc và thực hiện thời gian 1 tuần. Tùy điều kiện, khả năng các em sẽ thu thập thông tin, tìm hiểu thực tiễn bằng cách quan sát, đọc sách tham khảo, tìm thông tin trên Internet, sau khi đã thu thập được các thông tin cần thiết, học sinh sẽ xây dựng sản phẩm của nhóm và cá nhân.3. **Báo cáo, thảo luận** Đại diện nhóm trình bày ý kiến của nhóm khi thực hiện nhiệm vụ của giáo viên đưa ra.4. **Kết luận và nhận định** GV nhận xét trình bày của HS.GV chốt lại kiến thức.HS ghi nhớ và ghi nội dung vào trong vở | 1. Danh sách các thành viên trong gia đình với nhu cầu về dinh dưỡng- Liệt kê các thành viên trong gia đình2.Thực đơn bữa ăn hàng ngàyThực đơn một bữa cơm gia đình hằng ngày thường có: Cơm; món mặn; món rau; món canh; nước chấm; hoa quả tráng miệng3. Danh sách chuẩn bị thực phẩm- Tùy món ăn trong thực đơn mà lựa chọn thực phẩm phù hợp.4. Cách thực hiện một món ăn trong thực đơn- Lựa chọn một món ăn trong thực đơn mà thực hiện chế biến |

**Hoạt động 3: Báo cáo kết quả thực hiện dự án ( 40p)**

**a.Mục tiêu:** HS tổng hợp và hoàn thiện sản phẩm của nhóm. Thông qua đó sẽ phản ánh kết quả học tập của học sinh trong quá trình thực hiện dự án.

**b. Nội dung:**

- Danh sách các thành viên trong gia đình với nhu cầu về dinh dưỡng.

- Thực đơn cho một bữa ăn (trưa hoặc tối).

- Danh sách chuẩn bị thực phẩm.

- Cách thực hiện một món ăn có trong thực đơn đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm và an toàn trong quá trình thực hiện.

***c. Sản phẩm*:** Poster, giấy A0, báo cáo power Point

***d. Tổ chức hoạt động***

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của GV và HS** | **Sản phẩm dự kiến** |
| 1. **Chuyển giao nhiệm vụ** GV đưa ra tiêu chí đánh giáQuy định thời gian báo cáo ( 3p), nhận xét, phản hồi sau nhận xét (1p)GV yêu cầu HS báo cáo kết quả thực hiện thông qua hình thực poster trên giấy A0 hoặc trình chiếu trên Power Point và sản phẩm.GV nhận xét bài báo cáo, cho điểm2. **Thực hiện nhiệm vụ** Đại diện nhóm chuẩn bị báo cáo kết quả thực hiện dự án của nhóm mình theo từng tiểu chủ đề đã được giao từ tiết đầu dựa trên PHT và các thông tin thu thập được trong quá trình tìm hiểu và thu thập thông tinCác nhóm khác lắng nghe, nhận xét3. **Báo cáo, thảo luận** Đại diện nhóm trình bày, thuyết minh cho sản phẩm của nhóm. Khi trao đổi nhận xét, đánh giá, thảo luận trong lớp thì các thành viên khác có thể tham gia phát biểu ý kiếnCác nhóm lắng nghe, bổ sung ý kiến và có thể đặt ra câu hỏi.GV lắng nghe và hỗ trợ các nhóm trả lời câu hỏi của nhóm khác.4. **Kết luận và nhận định** GV nhận xét, góp ý các câu hỏi trả lời cảu học sinh.GV chốt lại kiến thức, yêu cầu HS ghi nhớ.HS ghi nhớ, ghi nội dung vào vở | 1.Thực đơn bữa ăn hàng ngàyThực đơn một bữa cơm gia đình hằng ngày thường có: Cơm; món mặn; món rau; món canh; nước chấm; hoa quả tráng miệng.2.Quy trình chế biến món ănBước 1: Sơ chế nguyên liệuBước 2: Thực hiện chế biến món ănBước 3: Trình bày món ăn |

**Hoạt động 4: Đánh giá dự án (5p)**

***a.Mục tiêu:***Tổng kết lại kiến thức bài học. Đánh giá hoạt động của học sinh.

***b. Nội dung:***Đánh giá kết quả thực hiện các tiểu dự án của học sinh

***c. Sản phẩm*:** Bảng đánh giá của GV và HS

***d. Tổ chức hoạt động***

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của GV và HS** | **Sản phẩm dự kiến** |
| 1. **Chuyển giao nhiệm vụ** GV tổ chức cho học sinh tham gia đánh các tiểu dự án của các nhóm khác nhau.2. **Thực hiện nhiệm vụ** GV hoàn thiện phiếu đánh giá của mình và yêu cầu các nhóm tự đánh giá và cho điểm các thành viên trong nhóm cũng như đánh giá kết quả của nhóm khác.HS tự đánh giá trong nhóm một cách khác quan theo bảng phân công nhiệm vụ đã lập từ đầu.3. **Báo cáo, thảo luận** Đại diện nhóm báo cáo kết quả của nhóm mình và kết quả của nhóm khác.4. **Kết luận và nhận định** GV tổng hợp các phiếu đánh giá và công bố kết quả của từng nhóm và cũng như của từng HS.GV tuyên dương, khen thưởng và ghi nhận sự cố gắng của các nhóm.HS nghe và ghi nhớ. | Bảng đánh giá của GV và HS |

**PHỤ LỤC 1. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN DỰ ÁN**

**1.Xây dựng bộ câu hỏi gợi ý và các phiếu học tập**

**Phiếu học tập số 1.**

Bảng 1.Bảng thành phần dinh dưỡng tính trên 100g của một số món ăn

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tên món ăn** | **Khối lượng thực phẩm** **(gam)** | **Năng lượng(kcal)** |
| **Cơm** |
| **Cơm trắng** | **Gạo: 100** | **345** |
| **Món ăn mặn** |
| **Thịt kho tiêu** | **Thịt lợn: 100** | **185** |
| **Thịt kho trứng** | **-Thịt lợn: 55 - Trứng vịt: 45** | **252** |
| **Gà kho gừng** | **-Thịt gà: 90 - Gừng: 10** | **243** |
| **Cá chuối kho** | **Cá chuối: 100** | **162** |
| **Sườn rang** | **Sườn lợn: 100** | **272** |
| **Trứng đúc thịt** | **-Thịt nạc: 70 - Trứng vịt: 30** | **277** |
| **Tép rang** | **Tép: 100** | **217** |
| **Món rau, món canh** |
| **Bầu xào trứng** | **- Bầu: 84 -Trứng: 16** | **125** |
| **Giá đỗ xào thịt** | * **Giá đỗ: 50**. **Rau hẹ: 15 -Thịt lợn: 35**
 | **99** |
| **Canh bắp cài** | **- Bắp cải: 90 -Thịtnạc băm: 10** | **67** |
| **Canh bí đao** | **- Bí đao: 90 -Thịt nạc băm: 10** | **53** |
| **Canh rau ngót** | **- Rau ngót: 80 -Thịt nạc băm: 20** | **116** |
| **Rau muống luộc** | **Rau muống: 100** | **23** |
| **Nước chấm** |
| **Nước mắm** | **100** | **21** |
| **Nước tương** | **100** | **40** |
| **Trái cây** |
| **Bưởi** | **100** | **31** |
| **Dưa hấu** | **100** | **16** |
| **Đu đủ** | **100** | **35** |

Bảng 2. Nhu cầu dinh dưỡng cho người Việt Nam trong một ngày để đảm bảo hoạt động ở mức độ trung bình, được tính bằng đơn vị kcal.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lứa tuổi** | **Nam** | **Nữ** |
| **0 - 2 tháng** | **405** |
| **3-5 tháng** | **505** |
| **6-8 tháng** | **769** |
| **9 -12 tháng** | **858** |
| **1-3 tuổi** | **1180** |
| **4-6 tuổi** | **1470** |
| **7-9 tuổi** | **1825** |
| **10-12 tuổi** | **2110** |
| **13-15 tuổi** | **2650** | **2205** |
| **16-18 tuổi** | **2980** | **2240** |
| **19-30 tuổi** | **2934** | **2154** |
| **31 - 60 tuổi** | **2634** | **2212** |
| **> 60 tuổi** | **2128** | **1962** |

1. Em hãy tính tổng nhu cầu dinh dưỡng của gia đình gồm bố mẹ có độ tuổi **31 - 60 tuổi; con13-15 tuổi; con 4-6 tuổi**

**2. Để xây dựng được thực đơn cho bữa ăn hàng ngày cần tuân theo nguyên tắc nào**

**3. Quy trình thực hiện chế biến món ăn?**

**Phiếu học tập số 2**

**Câu 1.**

1.Thành viên của gia đình gồm những ai?

2. Tìm hiều về nhu cầu dinh dưỡng của các thành viên trong gia đình (tham khảo thông tin trong Bảng 6.1) và trình bày theo mẫu dưới đây

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Thành** **viên** | **Giới tính** | **Độ tuổi** | **Nhu cầu dinh dưỡng/ 1 ngày** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Câu 2.Tính tổng nhu cầu dinh dưỡng của các thành viên trong gia đình cho một bữa ăn (giả định bằng 1/3 nhu cầu dinh dưỡng cả ngày)

|  |  |
| --- | --- |
| **Thành viên trong gia đình** | **Tổng nhu cầu dinh dưỡng của các thành viên ch0 1 bữa ăn** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**Câu 3.** Xây dựng thực đơn bữa ăn hàng ngày để đáp ứng nhu cầu dinh dưỡng cho cả nhà đã tính toán ở câu 2

- Cơm.

- Món mặn:

- Món rau:

- Món canh

- Nước chấm:

- Hoa quả tráng miệng:

**Câu 4:** Lập danh sách các thực phẩm cần chuẩn bị bao gồm: tên thực phẩm, khối lượng, giá tiền.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Món ăn** | **Thực phẩm cần sử dụng** | **Số lượng** | **Giá tiền** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Câu 5:** Lựa chọn và chế biến một món ăn có trong thực đơn.

**Tên món ăn:**

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

..........................................................................................................................................................................................................................................................................

Bước 2: Quy trình chế biến

..........................................................................................................................................................................................................................................................................

Bước 3: Trình bày món ăn

..........................................................................................................................................................................................................................................................................

**PHỤ LỤC 2. THỜI GIAN THỰC HIỆN DỰ ÁN**

Hoạt động 1: Tiết 1

Hoạt động 2: Thực hiện ở nhà 1 tuần

Hoạt động 3, 4: Tiết 2.

**PHỤ LỤC 3. CÁC PHIẾU ĐÁNH GIÁ DỰ ÁN**

**1. Hồ sơ của nhóm**

Tên nhóm:…………………………………………..

Danh sách và vị trí nhân sự:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Vị trí** | **Mô tả nhiệm vụ** | **Tên thành viên** |
| **Nhóm trưởng** | Quản lí các thành viên trong nhóm, hướng dẫn, góp ý, đôn đốc các thành viên trong nhóm hoàn thành nhiệm vụ | ……………………....……………………………………………………………………… |
| **Thư kí** | ……………………………………………………………………………… | ……………………………………………… |
| **Thành viên** | ……………………………………….……………………………………….. | ……………………………………………… |
| **Thành viên** | ……………………………………….……………………………………….. | ……………………………………………… |

**2.Phiếu đánh giá kết quả báo cáo dự án trước lớp**

**PHIẾU ĐÁNH GIÁ SỐ 1: ĐÁNH GIÁ BẢN BÁO CÁO DỰ ÁN BỮA ĂN KẾT NỐI YÊU THƯƠNG**

*Phiếu này được sử dụng để đánh giá nhóm khi báo cáo dự án bữa ăn kết nối yêu thương dành cho giáo viên và học sinh*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| TT | Tiêu chí | Điểm tối đa | Điểm đạt dược |
|  | Cấu trúc bài báo cáo đầy đủ nội dung, rõ ràng, chặt chẽ.  | 7 |  |
|  | Diễn đạt tự tin trôi chảy, thuyết phục | 2 |  |
|  | Hình thức báo cáo đẹp, phong phú, hấp dẫn | 1 |  |
|  | **Tổng điểm** | **10** |  |

**PHIẾU ĐÁNH GIÁ SỐ 2: ĐÁNH GIÁ SẢN PHẨM**

*Phiếu này được sử dụng cho phụ huynh học sinh đánh giá*

Nhóm đánh giá:…………………………………………………………………......

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TT** | 1. **điểm**
 | **9 điểm** | **10 điểm** |
| 1 | - Chưa phù hợp khẩu vị, tâm trạng và sức khỏe của các thành viên trong gia đình. - Nguyên liệu, món ăn phải được chế biến từ những thực phẩm tươi ngon, hợp vệ sinh và tạo sự ngon miệng.- Gia vị trong món ăn chưa được được phối hợp đúng cách, đúng liều lượng | - Phù hợp khẩu vị, tâm trạng và sức khỏe của các thành viên trong gia đình. - Nguyên liệu, món ăn phải được chế biến từ những thực phẩm tươi ngon, hợp vệ sinh và tạo sự ngon miệng.- Gia vị trong món ăn chưa được phối hợp đúng cách, đúng liều lượng | - Phù hợp khẩu vị, tâm trạng và sức khỏe của các thành viên trong gia đình. - Nguyên liệu, món ăn phải được chế biến từ những thực phẩm tươi ngon, hợp vệ sinh và tạo sự ngon miệng.- Gia vị trong món ăn phải được phối hợp đúng cách, đúng liều lượng |
| 2 | Món ăn được chế biến đúng quy trình | Món ăn được chế biến đúng quy trình | Món ăn được chế biến đúng quy trình |
| 3 | Chi phí cao hơn giá thành sản phẩm | Chi phí bằng giá thành sản phẩm | Chi phí thấp hơn giá thành sản phẩm |