Ngày giảng: / /2021

**TIẾT 12.BÀI 5. BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM TRONG GIA ĐÌNH(T1)**

**I. MỤC TIÊU BÀI HỌC**: Sau bài học này học sinh phải:

**1. Kiến thức**

- Nêu được vai trò, ý nghĩa của việc bảo quản thực phẩm;

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

**2. Năng lực**

***2.1. Năng lực công nghệ***

- Nhận thức công nghệ: Nhận biết được vai trò, ý nghĩa của bảo quản thực phẩm. Nhận biết được một số phương pháp bảo quản thực phẩm phổ biến.

- Sử dụng công nghệ: Sử dụng biện pháp để bảo quản thực phẩm.

- Đánh giá công nghệ: Đưa ra nhận xét cho sự phù hợp về dinh dưỡng cho một thực đơn ăn uống.

***2.2. Năng lực chung***

- Năng lực tự chủ, tự học.

- Năng lực giao tiếp và hợp tác: Biết sử dụng thông tin để trình bày, thảo luận các vấn đề liên quan đến bảo quản và chế biến thực phẩm trong gia đình, lắng nghe và phản hồi tích cực trong quá trình hoạt động nhóm

- Năng lực giải quyết vấn đề: Giải quyết được các tình huống đặt ra.

***3. Phẩm chất***

- Chăm chỉ: Có ý thức vận dụng kiến thức đã học vào thực tiễn cuộc sống.

- Trách nhiệm: Tích cực trong các hoạt động.

**II. THIẾT BỊ DẠY HỌC VÀ HỌC LIỆU**

**1. Chuẩn bị của giáo viên**

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

**2. Chuẩn bị của HS**

- Dụng cụ học tập phục vụ cho quá trình hoạt động nhóm

- Học bài cũ. Đọc trước bài mới.

**III. TIẾN TRÌNH DẠY HỌC**

1. **Ổn định lớp (1’)**
2. **Tiến trình bài dạy**

**Hoạt động 1: Giới thiệu bài mới (3’)**

*a.Mục tiêu*: Dẫn dắt vào bài mới

*b. Nội dung*: Giới thiệu nội dung bài học

*c. Sản phẩm*: Trả lời được câu hỏi

*d. Tổ chức hoạt động*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Hoạt động của GV và HS** | | **Nội dung cần đạt** |
| **Chuyển giao nhiệm vụ** | | |
| GV yêu cầu HS quan sát hình ảnh sau  C:\Users\USER\Desktop\cach-bao-quan-thuc-pham-trong-tu-lanh-1-1.jpg  ? Kể tên các loại thực phẩm đang được bảo quản  ? Vì sao các thực phẩm đó lại chậm hư hỏng  GV yêu cầu HS quan sát, GV yêu cầu HS trong cùng một bàn thảo luận trong thời gian 2 phút và trả lời các câu hỏi trên  HS quan sát và tiếp nhận nhiệm vụ. | Trả lời được câu hỏi | |
| **Thực hiện nhiệm vụ** | | |
| HS quan sát, trao đổi nhóm cặp bàn, và hoàn thành yêu cầu của GV.  GV theo dõi, giúp đỡ HS gặp khó khăn. | |  |
| **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. | |  |
| **Kết luận và nhận định** | | |
| GV nhận xét trình bày của HS.  GV chốt lại kiến thức.  GV dẫn dắt vào bài mới: Thực phẩm phải bảo quản chu đáo, cẩn thận; cung cấp đủ chất dinh dưỡng và năng lượng cho cơ thể. Vậy cần tiến hành bảo quản thực phẩm như thế nào thì chúng ta vào bài hôm nay.  HS định hình nhiệm vụ học tập. | |  |

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

**Nội dung 1. Tìm hiểu vai trò, ý nghĩa của bảo quản thực phẩm(13’)**

a.Mục tiêu: Nêu được vai trò, ý nghĩa của bảo quản thực phẩm trong gia đình

b. Nội dung: Vai trò, ý nghĩa của bảo quản thực phẩm.

*c. Sản phẩm*: Báo cáo nhóm

*d. Tổ chức hoạt động*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Hoạt động của GV và HS** | **Nội dung cần đạt** | | |
| **Chuyển giao nhiệm vụ** | | | |
| GV chiếu hình ảnh sau, yêu cầu HS quan sát      GV yêu cầu HS quan sát, GV yêu cầu HS trong cùng một bàn thảo luận trong thời gian 2 phút và trả lời các câu hỏi trên  1.Thực phẩm có thể bị hư hỏng do những nguyên nhân nào?  2. Làm thế nào đế hạn chế các tác nhân gây hư hỏng thực phấm  HS nhận nhiệm vụ. | | 1.Bảo quản thực phẩm  1.1.Vai trò, ý nghĩa của bảo quản thực phẩm  - Ngăn chặn sự xâm nhập và phát triển của vi sinh vật gây hại  - Làm chậm quá trình hư hỏng của thực phẩm.  - Các phương pháp bảo quản khác nhau tạo nên nhiều sản phẩm thực phẩm có thời hạn sử dụng lâu dài, làm tăng tính đa dạng của thực phẩm, tạo sự thuận tiện cho con người trong việc chế biến và sử dụng. | |
| **Thực hiện nhiệm vụ** | | | |
| HS quan sát, trao đổi nhóm cặp bàn, và hoàn thành yêu cầu của GV.  GV theo dõi, giúp đỡ HS gặp khó khăn. | | |  |
| **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. | | |  |
| **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. | | |  |

**Nội dung 1. Tìm hiểu các phương pháp bảo quản thực phẩm(15’)**

a.Mục tiêu: Trình bày được một số phương pháp bảo quản thực phẩm phổ biến

*b. Nội dung*: Phương pháp bảo quản thực phẩm

*c. Sản phẩm*: Bản ghi trên giấy A4. Hoàn thành nhiệm vụ.

*d. Tổ chức hoạt động*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Hoạt động của GV và HS** | **Nội dung cần đạt** | | |
| **Chuyển giao nhiệm vụ** | | | |
| GV yêu cầu HS quan sát hình ảnh sau    **Hình 1 Hình 2 Hình 3 Hình 4**    **Hình 5 Hình 6 Hình 7 Hình 8**  **Một số phương pháp bào quản thực phẩm**  GV chia lớp làm các nhóm(8HS/1 nhóm)  GV phát giấy màu cho các nhóm, yêu cầu các nhóm ghi đúng nội dung tương ứng với từng phương pháp bảo quản thực phẩm hình 1, hình 2, hình 3, hình 4, hình 5, hình 6, hình 7, hình 8 trong thời gian 2 phút.  HS quan sát và tiếp nhận nhiệm vụ. | | 1.2. Phương pháp bảo quản thực phẩm  - Bảo quản bằng nhiều phương pháp như: phơi khô hoặc sấy khô, ướp lạnh, cấp đông, ngâm giấm, ngâm đường, ướp muối, muối chua, hút chân không,...  - Tuỳ từng loại thực phẩm và điều kiện bảo quản, người sử dụng có thể lựa chọn phương pháp | |
| **Thực hiện nhiệm vụ** | | | |
| HS nhận nhóm, phân chia nhiệm vụ, tiến hành thảo luận và ghi đúng phương pháp bảo quản thực phẩm tương ứng.  GV theo dõi, giúp đỡ HS gặp khó khăn. | | |  |
| **Báo cáo, thảo luận** | | | |
| GV yêu cầu đại diện nhóm lên bảng dán ý kiến của nhóm mình tương ứng với biện pháp bảo quản phù hợp tương ứng với hình 1, hình 2, hình 3, hình 4, hình 5, hình 6, hình 7, hình 8  Đại diện nhóm lên bảng dán ý kiến của nhóm mình tương ứng với biện pháp bảo quản phù hợp tương ứng với hình 1, hình 2, hình 3, hình 4, hình 5, hình 6, hình 7, hình 8  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. | | |  |
| **Kết luận và nhận định** | | | |
| GV nhận xét trình bày của HS.  GV chốt lại kiến thức.  HS nghe và ghi nhớ, ghi nội dung vào trong vở | | |  |

**Hoạt động 3: Luyện tập(8’)**

*a.Mục tiêu*: Củng cố kiến thức về bảo quản và chế biến thực phẩm trong gia đình

*b. Nội dung*: Bảo quản và chế biến thực phẩm trong gia đình

*c. Sản phẩm*: Hoàn thành được bài tập.

*d. Tổ chức thực hiện:*

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của GV và HS** | **Nội dung cần đạt** |
| **Chuyển giao nhiệm vụ** | |
| GV yêu cầu HS làm bài tập sau:  Bài tập 1: . Em hãy cho biết những sản phẩm dưới đây được bảo quản bằng phương pháp nào. (Lưu ý: Một sản phẩm có thể được xử lí kết hợp nhiều phương pháp bảo quản).    Lạp xường Cá khô Các loại mứt    HS nhận nhiệm vụ. | Hoàn thành được bài tập. |
| **Thực hiện nhiệm vụ** | |
| HS tự suy nghĩ và hoàn thành bài tập. |  |
| **Báo cáo, thảo luận** | |
| 1-2 HS trình bày kết quả của mình, HS khác nhận xét và bổ sung. |  |
| **Kết luận và nhận định** | |
| GV nhận xét, đánh giá trình bày của HS.  GV khen bạn có kết quả tốt nhất.  HS nghe và ghi nhớ. |  |

**Hoạt động 4: Vận dụng(5’)**

*a.Mục tiêu*: Mở rộng kiến thức vào thực tiễn.

*b. Nội dung*: Bảo quản và chế biến thực phẩm trong gia đình

*c. Sản phẩm*: Hoàn thành nhiệm vụ. Bản ghi trên giấy A4.

*d. Tổ chức thực hiện:*

|  |  |
| --- | --- |
| **Hoạt động của GV và HS** | **Nội dung cần đạt** |
| **Chuyển giao nhiệm vụ** | |
| GV yêu cầu HS về nhà hoàn thành yêu cầu sau:  1.Mô tả các biện pháp đã được gia đình em sử dụng trong việc bảo quản thực phẩm tại gia đình  Ghi trên giấy A4. Giờ sau nộp lại cho GV. | Bản ghi trên giấy A4. |
| **Thực hiện nhiệm vụ** | |
| HS thực hiện nhiệm vụ của GV tại nhà |  |
| **Báo cáo, thảo luận** | |
| HS trình bày kết quả của mình, HS khác nhận xét và bổ sung. |  |
| **Kết luận và nhận định** | |
| GV nhận xét, đánh giá trình bày của HS.  GV khen bạn có kết quả tốt nhất.  HS nghe và ghi nhớ. |  |

**PHỤ LỤC 1. Phiếu học tập 1. Em hãy hoàn thành nội dung bảng sau**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Các phương pháp chế biến không sử dụng nhiệt** | **Trộn hỗn hợp** | **Ngâm chua** |
| **Khái niệm** |  |  |
| **Quy trình thực hiện**  **- Sơ chế nguyên liệu**  **- Chế biến món ăn**  **- Trình bày món ăn** |  |  |
| **Nhược điểm** |  |  |