

KẾ HOẠCH HOẠT ĐỘNG HỌC

Đề tài: Dạy trẻ làm cơm cuộn

Lĩnh vực phát triển: TCKNXH

Chủ đề: Bác nông dân

Độ tuổi: 5-6 tuổi

Ngày dạy: 10/11/2023

Giáo viên: Phạm Thị Thúy Ngân

1. Mục đích- yêu cầu

- Trẻ biết thái, nạo, cắt, cuộn, trang trí, lựa chọn các nguyên liệu và thực các bước làm cơm cuộn. Trẻ biết thể hiện tình cảm, cảm xúc của mình với bác nông dân.

- Rèn cho trẻ kỹ năng thái, nạo, cắt, xếp, cuộn, trang trí các nguyên liệu vào với nhau để làm thành món cơm cuộn hài hòa, ngon, đẹp mắt.

- Trẻ hứng thú tham gia các hoạt động. Qua đó giáo dục trẻ biết ơn những người lao động, ăn đầy đủ các chất dinh dưỡng.

2. Chuẩn bị:

2.1. Đồ dùng của trẻ:

- Lá rong biển, nguyên liệu làm cơm cuộn: Com, cà rốt, trứng rán, xúc xích, vừng rang(tất cả đã nấu chín, nguyên liệu đủ cho trẻ hoạt động), dưa chuột.

- Khay, thìa, thớt, dao, đĩa, bát, khăn lau tay, găng tay, tạp dề, mũ

2.2. Đồ dùng của cô:

- Đĩa cơm cuộn đã chuẩn bị trước

- Nguyên vật liệu làm ra món cơm cuộn: com, cà rốt, trứng rán, xúc xích, vừng(tất cả đã nấu chín), lá rong biển, dưa chuột.

- Trang phục gọn gàng, tạp dề, dao, thớt

- Nhạc bài hát “ Bác nông dân”.

3. Tiến trình hoạt động:

3.1. HĐ1: Ổn định tổ chức.

- Cô và trẻ hát bài: “ Bác nông dân”.

+ Bài hát nói về điều gì? Các con thấy bác nông dân làm việc như thế nào?

+ Khi bác nông dân làm việc vất vả như vậy các con có suy nghĩ gì?

+ Các con à các bác nông dân đã làm việc rất vất vả để làm ra những hạt gạo, các loại thực phẩm cho chúng ta đây. Hôm nay cô và các con sẽ làm món ăn ngon tặng bác nông dân để thể hiện tình cảm và sự biết ơn của mình đến các bác nhé.

3.2. HĐ2: Món ngon hôm nay

- Cô giới thiệu tặng trẻ một chiếc hộp bí mật, các con đoán xem trong hộp có gì. (Cô cho trẻ mở chiếc hộp).

+ Đây là gì? Có bạn nào biết về món ăn này? (cho trẻ kể về món ăn theo ý hiểu của mình)

=> Cô khái quát lại: Đây là món Gimbap hay còn gọi là món cơm cuộn là món ăn đặc trưng của Hàn Quốc du nhập vào Việt Nam.

+ Các con đã được làm món này bao giờ chưa?

- Giới thiệu cho trẻ xem vi deo làm cơm cuộn. (Vừa xem vừa cho trẻ kể về video)

*** Cô khái quát lại và hướng dẫn trẻ cách làm cơm cuộn gồm 5 bước:**

- *Bước 1: Chuẩn bị nguyên liệu*

+ Cô chuẩn bị thớt, dao cô lấy miếng cà rốt, xúc xích đã luộc chín, trứng rán, dưa chuột tất cả thái thành sợi dài.

- *Bước 2: Cách xếp*

+ Cô lấy lá rong biển ra dải mặt sần lên trên, lấy thìa xúc cơm vào trải một lớp cơm mỏng lên lá rong biển, nhớ là để lại 1 phần lá không có cơm. Sau đó cô xếp cà rốt, xúc xích, trứng, dưa chuột vào đặt theo chiều ngang của lá rong, mỗi thứ cô lấy một ít.

- *Bước 3: Cách cuộn:*

+ Cô bắt đầu cuộn, cuộn từ phía trong có cơm trước dần cô cuộn chặt tay để cho nhân không rơi ra ngoài, cô cuộn từ từ và nắn đều thanh cơm một cách nhẹ nhàng không rách lá.

- Chúng mình có thể làm cơm cuộn bằng khuôn, hay tấm tre nhưng cô muốn chúng mình làm bằng tay cho khéo léo hơn..

- Để cơm cuộn nhìn đẹp và dễ cắt hơn thì khi cuộn các con chú ý cuộn chặt tay để cơm không bị rời ra nhé. Cuộn lần lượt đến khi hết nguyên liệu.

- *Bước 4:* Chúng mình dùng dao thái cơm cuộn thành từng miếng vừa ăn.

- *Bước 5:* Cuối cùng xếp ra đĩa trang trí cho đẹp cô rắc thêm một chút vừng để trang trí lên đĩa cơm cuộn. Vậy là cô đã hướng dẫn xong các con cách làm món cơm cuộn rồi đấy.

+ Các con thấy đĩa cơm cuộn này thế nào?

* Cô cho trẻ nhắc lại các bước làm cơm cuộn

+ Vậy để làm ra món cơm cuộn, chúng ta phải qua mấy bước?

=> Giáo dục: Món cơm cuộn rất tốt cho sức khỏe, trong món đó có đầy đủ tinh bột, rau xanh, protein. Là một trong những món ăn đầy đủ chất dinh dưỡng tốt cho cả người lớn và trẻ em.

3.3. HĐ3: Tài năng của bé

* Trẻ làm cơm cuộn:

+ Trước khi làm cơm cuộn các con cần làm gì?

+ Chia trẻ thành 4 nhóm và cùng thực hành làm cơm cuộn.

- Cho trẻ lấy đồ dùng và cùng thực hiện các bước làm món cơm cuộn.

- Quan sát kỹ năng sử dụng đồ dùng, nhắc trẻ không làm vãi nguyên liệu ra bàn, sử dụng dao phải chú ý cẩn thận tránh bị đứt tay và cách sắp xếp nguyên liệu sao cho đẹp, phù hợp.

- Trẻ thực hiện cô mở nhạc nhẹ nhàng.

3.4. HĐ4: Tiệc buffe

- Cô cho trẻ chuẩn bị bàn tiệc buffe bày món cơm cuộn mình vừa làm được.

+ Các con vừa làm được món gì?

+ Khi được tự tay làm món cơm cuộn các con cảm nhận thế nào?

=> Cô giáo dục trẻ: Món cơm cuộn ngoài những nguyên liệu này ra còn có thể kết hợp cuộn với giò, tôm, cá, các loại rau củ khác...tùy sở thích của chúng ta. Về nhà các con nhờ bố mẹ chuẩn bị nguyên liệu giúp để chúng mình có thể tự làm món cơm cuộn mời những người thân trong gia đình của mình thưởng thức nhé. Bên cạnh đó các con phải luôn luôn nhớ đến công sức của những bác nông dân đã làm ra những thực phẩm tươi ngon tạo nên những món ăn hấp dẫn đầy đủ chất dinh dưỡng nhé.

- Cho trẻ thưởng thức món cơm cuộn.

- Kết thúc cô nhận xét, tuyên dương trẻ.

NGƯỜI SOẠN

Phạm Thị Thúy Ngân