|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ngày soạn:20/8/2023 | Tiết theo PPCT | Ngày dạy  | Lớp | Tiết | Ghi chú |
| 15 | 13/11/2023 | 6A | 1 |  |
| 16/12/2023 | 6B | 1 |  |
| 14/11/2023 | 6C | 1 |  |
| 15/12/2023 | 6D | 4 |  |
| 15/12/2023 | 6E | 3 |  |
| 16 | 20/11/2023 | 6A | 1 |  |
| 23/11/2023 | 6B | 1 |  |
| 21/11/2023 | 6C | 1 |  |
| 22/11/2023 | 6D | 4 |  |
| 22/11/2023 | 6E | 3 |  |

**TUẦN 15+16**

**CHỦ ĐỀ 2: BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM**

**BÀI 6: BẢO QUẢN THỰC PHẨM**

Môn học/Hoạt động giáo dục: Công Nghệ; lớp: 6

Thời gian thực hiện: (2 tiết)

**I. MỤC TIÊU**

**1. Kiến thức**

- Nếu được vai trò, ý nghĩa của bảo quản thực phẩm.

- Nhận diện được một số phương pháp bảo quản thực phẩm phổ biến.

- Trình bày được các nguyên tắc bảo quản thực phẩm.

**2. Năng lực**

**a) Năng lực công nghệ**

- Lựa chọn được phương pháp bảo quản phù hợp cho các loại thực phẩm phổ biến trong gia đình. Thực hiện tốt việc bảo quản thực phẩm theo đúng các nguyên tắc đã được hướng dẫn.

- Sử dụng công nghệ : Đọc được tài liệu hướng dẫn sử dụng các sản phẩm công nghệ phổ biến trong gia đình. Sử dụng đúng cách, hiệu quả một số sản phẩm công nghệ trong gia đình.

- Đánh giá công nghệ : Đưa ra được nhận xét cho một sản phẩm công nghệ phù hợp về chức năng, độ bền, thẩm mĩ, hiệu quả, an toàn. Lựa chọn được sản phẩm công nghệ phù hợp trên cơ sở các tiêu chí đánh giá.

**b) Năng lực chung**

- Tự nghiên cứu thu thập thông tin dữ liệu qua nội dung SGK để trả lời câu hỏi.

- Hợp tác nhóm hiệu quả để giải quyết các vấn đề trong nội dung bài học.

- Tự đánh giá được câu trả lời của bản thân cũng như của các thành viên trong nhóm, trong lớp.

**3. Phẩm chất**

- Chăm chỉ, ham học hỏi để mở rộng hiểu biết về bảo quản thực phẩm.

- Có ý thức vận dụng các kiến thức, kĩ năng về bảo quản thực phẩm vào trong cuộc sống hằng ngày.

**II. THIẾT BỊ DẠY HỌC VÀ HỌC LIỆU**

**1. Đối với giáo viên:**

- SGK Công nghệ 6.

- Các hình khổ A0 hoặc bản chiếu/slide có hình ảnh một số phương pháp bảo quản thực phẩm phổ biến trong gia đình (thùng đựng gạo, tủ lạnh có chứa thực phẩm, tủ đông lạnh, hộp đựng lạc, vừng, gói mì tôm, kho bảo quản thóc,...).

- Phiếu học tập.

- Máy tính, máy chiếu.

**2. Đối với học sinh:** Sgk, dụng cụ học tập, đọc bài trước theo sự hướng dẫn của giáo viên.

**III. HOẠT ĐỘNG DẠY HỌC**

**A. HOẠT ĐỘNG MỞ ĐẦU (HOẠT ĐỘNG KHỞI ĐỘNG)**

**a. Mục tiêu:** Tạo tâm thế hứng thú cho học sinh và từng bước làm quen bài học.

**b. Nội dung:** GV trình bày vấn đề, HS trả lời câu hỏi

**c. Sản phẩm học tập:** HS tiếp thu kiến thức và câu trả lời của HS

**d. Tổ chức thực hiện:**

*GV yêu cầu HS trả lời câu hỏi:* Em hãy kể tên các loại thực phẩm đang được bảo quản trong gia đình em? Vì sao thực phẩm đó lại bị hư hỏng?

*- HS xem tranh, tiếp nhận nhiệm vụ và nêu lên suy nghĩ của bản thân*

*- GV đặt vấn đề:* Để có món ăn ngon và đảm bảo chất dinh dưỡng, không bị hư hỏng thì thực phẩm phải được bảo quản cẩn thận. Để biết các phương pháp bảo quản thực phẩm, chúng ta cùng đến với **bài 6: Bảo quản thực phẩm.**

**B. HOẠT ĐỘNG HÌNH THÀNH KIẾN THỨC**

**Hoạt động 1: Vai trò, ý nghĩa của bảo quản thực phẩm**

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

**b. Nội dung:** Phiếu học tập số 1.

**c. Sản phẩm học tập:** Câu trả lời của HS trên phiếu học tập số 1

**d. Tổ chức thực hiện:**

|  |  |
| --- | --- |
| **HOẠT ĐỘNG CỦA GV VÀ HS** | **DỰ KIẾN SẢN PHẨM** |
| **Bước 1: Chuyển giao nhiệm vụ:**- GV chia nhóm HS, yêu cầu nhóm HS đọc nội dung phần I trang 30 SGK và hoàn thiện phiếu học tập số 1 trong thời gian 5p.**Bước 2: HS thực hiện nhiệm vụ học tập**+ HS nghe GV giảng bài, tiếp nhận câu hỏi và tiến hành thảo luận.+ GV quan sát, hướng dẫn khi học sinh cần sự giúp đỡ.**Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận**+ HS trình bày kết quả+ GV gọi HS khác nhận xét và bổ sung **Bước 4: Đánh giá kết quả thực hiện nhiệm vụ học tập**+ GV đánh giá, nhận xét, chuẩn kiến thức+ Hs ghi chép bài đầy đủ vào vở. | **I. Vai trò, ý nghĩa của bảo quản thực phẩm**- Ngăn ngừa hư hỏng ở thực phẩm. - Duy trì hoặc làm giảm ít nhất chất dinh dưỡng và an toàn khi sử dụng.- Kéo dài được thời gian sử dụng thực phẩm. - Tăng nguồn cung cấp thực phẩm cho người tiêu dùng. - Giúp cho các thực phẩm theo mùa có thể sử dụng lâu dài.- Góp phần ổn định giá thực phẩm. - Đa dạng hơn về sự lựa chọn thực phẩm.- Cải thiện dinh dưỡng và tiết kiệm chi phí. |

**Hoạt động 2: Một số phương pháp bảo quản thực phẩm phổ biến**

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

**b. Nội dung:** Yêu cầu hình thành kiến thức mới trang 31 SGK.

**c. Sản phẩm học tập:** Câu trả lời của học sinh

**d. Tổ chức thực hiện:**

|  |  |
| --- | --- |
| **HOẠT ĐỘNG CỦA GV VÀ HS** | **DỰ KIẾN SẢN PHẨM** |
| **Bước 1: Chuyển giao nhiệm vụ:**GV yêu cầu HS đọc nội dung phần II và trả lời câu hỏi: Em hãy kể tên các phương pháp bảo quản thực phẩm.- GV chia thành 6 nhóm thảo luận:+ Nhóm 1,2: tìm hiểu phương pháp bảo quản ở nhiệt độ phòng. Hãy kể tên các thực phẩm được bảo quản thoáng và kín mà em biết.+ Nhóm 3,4: tìm hiểu phương pháp bảo quản ở nhiệt độ thấp. + Nhóm 5,6: tìm hiểu phương pháp bảo quản bằng đường hoặc muối.**Bước 2: HS thực hiện nhiệm vụ học tập**+ HS nghe GV giảng bài, tiếp nhận câu hỏi và tiến hành thảo luận.+ GV quan sát, hướng dẫn khi học sinh cần sự giúp đỡ.**Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận**+ HS trình bày kết quả+ GV gọi HS khác nhận xét và bổ sung **Bước 4: Đánh giá kết quả thực hiện nhiệm vụ học tập**+ GV đánh giá, nhận xét, chuẩn kiến thức+ Hs ghi chép bài đầy đủ vào vở. | **II. Một số phương pháp bảo quản thực phẩm phổ biến***1. Bảo quản ở nhiệt độ phòng*- Bảo quản thoáng: là phương pháp bảo quản trong đó các loại rau, quả, củ tươi r khoai tây, khoai lang, hành, tỏi,... được tiếp xúc trực tiếp với không khí.- Bảo quản kín là phương pháp bảo quản trong đó các thực phẩm khô như thóc, gạo, đậu (đỗ), cá khô, mực khô,... được chứa đựng hoặc bao gói kin bằng các vật liệu có khả năng cách ẩm tốt. Trong gia đình thường sử dụng hộp, thùng bằng nhựa, kim loại,... có nắp kín.*2. Bảo quản ở nhiệt độ thấp*- Bảo quản lạnh là phương pháp bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ 0 – 15°C. Quá trình làm lạnh không tạo thành tinh thể đá trong sản phẩm.- Bảo quản đông lạnh là phương pháp bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ ≤-18°C. Nước trong sản phẩm bị đóng băng.*3. Bảo quản bằng đường hoặc muối*- Bảo quản bằng đường hoặc muối là phương pháp bảo quản thực phẩm sử dụng đường hoặc muối ở nồng độ cao để ức chế sự phát triển của vi sinh vật gây thối. Ví dụ: cá ướp muối, rau muối mặn, nước mắm, quả ngâm đường, |

**Hoạt động 3: Các nguyên tắc bảo quản thực phẩm**

**a. Mục tiêu:** Nêu được các nguyên tắc bảo quản thực phẩm

**b. Nội dung:** Có mấy nguyên tắc bảo quản thực phẩm?

**c. Sản phẩm học tập:** Câu trả lời của HS.

**d. Tổ chức thực hiện:**

|  |  |
| --- | --- |
| **HOẠT ĐỘNG CỦA GV VÀ HS** | **DỰ KIẾN SẢN PHẨM** |
| **Bước 1: Chuyển giao nhiệm vụ:**- GV yêu cầu HS đọc nội dung phần III trang 31 SGK và trả lời câu hỏi: Có mấy nguyên tắc bảo quản thực phẩm?**Bước 2: HS thực hiện nhiệm vụ học tập**+ HS nghe GV giảng bài, tiếp nhận câu hỏi và tiến hành thảo luận.+ GV quan sát, hướng dẫn khi học sinh cần sự giúp đỡ.**Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo luận**+ HS trình bày kết quả+ GV gọi HS khác nhận xét và bổ sung **Bước 4: Đánh giá kết quả thực hiện nhiệm vụ học tập**+ GV đánh giá, nhận xét, chuẩn kiến thức+ Hs ghi chép bài đầy đủ vào vở. | **III. Các nguyên tắc bảo quản thực phẩm**- Chi bảo quản những nguyên liệu đạt yêu cầu về chất lượng. Ví rau, củ, quả tươi phải nguyên vẹn, không bị bầm, dập,...dụ: hạt phải khô- Không để lẫn thực phẩm khác loại hay thực phẩm cũ và mới trong cùng vật chứa- Nơi để vật chứa, kho bảo quản phải sạch, khô, thoáng, cách li với các nguồn bệnh - Sau khi kết thúc bảo quản phải vệ sinh vật chứa. |

**C. HOẠT ĐỘNG LUYỆN TẬP**

**a. Mục tiêu:** Củng cố lại kiến thức đã học thông qua bài tập.

**b. Nội dung:** Sử dụng sgk, kiến thức đã học để hoàn thành bài tập

**c. Sản phẩm học tập:** Kết quả của HS.

**d. Tổ chức thực hiện:**

*- GV yêu cầu HS thực hiện trả lời câu hỏi:*

1) HS hoàn thiện phiếu học tập số 2

2) Em có thể bảo quản ngô (bắp) bằng những phương pháp nào kể trên?

3) Để bảo quản dài ngày các loại hat như đậu, lạc, thóc mới thu hoahcj em nên làm việc gì đầu tiên?

a. Làm vệ sinh vật chứa (thùng, vại,...)

b. Phơi hoặc sấy hạt đến khô

c. Cho hạt đã phơi hoặc sấy khô vào vật chứa.

*- HS tiếp nhận nhiệm vụ, trả lời câu hỏi:*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nhóm:……………………………………………………. Lớp:…………..**PHIẾU HỌC TẬP 2**Yêu cầu: Điền “Đúng” hoặc “Sai” tương ứng với các vai trò, ý nghĩa trong bảng sau:*Bảng 6.2: Vai trò, ý nghĩa của bảo quản thực phẩm*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **STT** | **Vai trò, ý nghĩa của bảo quản thực phẩm** | **Đúng hay sai** |
| 1 | Tăng hư hỏng ở thực phẩm | Sai |
| 2 | Tăng nguồn cung cấp thực phẩm cho người tiêu dùng | Đúng |
| 3 | Giảm sự lựa chọn thực phẩm | Sai |
| 4 | Cải thiện dinh dưỡng và tiết kiệm chi phí | Đúng |
| 5 | Kéo dài thời gian sử dụng thực phẩm | Đúng |

 |

**2)** Em có thể bảo quản ngô (bắp) bằng những phương pháp: bảo quản kín.

3) Để bảo quản dài ngày các loại hat như đậu, lạc, thóc mới thu hoahcj em nên làm việc đầu tiên: Phơi hoặc sấy hạt đến khô

*- GV nhận xét, đánh giá, chuẩn kiến thức.*

**D. HOẠT ĐỘNG VẬN DỤNG**

**a. Mục tiêu:** Vận dụng kiến thức đã học vào thực tiễn cuộc sống.

**b. Nội dung:** Sử dụng kiến thức đã học để hỏi và trả lời, trao đổi

**c. Sản phẩm học tập:** Câu trả lời của HS

**d. Tổ chức thực hiện:**

*- GV yêu cầu HS về nhà:*Em sẽ lựa chọn phương pháp bảo quản nào để bảo quản thực phẩm sau: gạo, thịt, cá khô, rau cải? Vì sao?

*- HS tiếp nhận nhiệm vụ, về nhà hoàn thành nhiệm vụ và báo cáo vào tiết học sau.*

*- GV tổng kết lại thức cần nhớ của bài học, đánh giá kết quả học tập trong tiết học.*

**IV. KẾ HOẠCH ĐÁNH GIÁ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Hình thức đánh giá** | **Phương pháp****đánh giá** | **Công cụ đánh giá** | **Ghi Chú** |
| - Thu hút được sự tham gia tích cực của người học- Gắn với thực tế- Tạo cơ hội thực hành cho người học | - Sự đa dạng, đáp ứng các phong cách học khác nhau của người học- Hấp dẫn, sinh động- Thu hút được sự tham gia tích cực của người học- Phù hợp với mục tiêu, nội dung | - Báo cáo thực hiện công việc.- Hệ thống câu hỏi và phiếu học tập- Trao đổi, thảo luận |  |

**V. HỒ SƠ DẠY HỌC** *(Đính kèm các phiếu học tập/bảng kiểm....)*

**PHỤ LỤC**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nhóm:……………………………………………………. Lớp:…………..**PHIẾU HỌC TẬP 1**Yêu cầu: 1. Bảo quản thực phẩm có bao nhiêu vai trò, ý nghĩa?A. 5 B. 8 C.9 D.102. Chọn một trong các cụm từ sau và điền vào những chỗ trống thích hợp trong bảng 6.1:***Rút ngắn ổn định giá an toàn khi sử dụng******Vitamin hư hỏng kéo dài******Sự lựa chọn sử dụng lâu dài tiết kiệm***Bảng 6.1: Vai trò, ý nghĩa của bảo quản thực phẩm

|  |  |
| --- | --- |
| **STT** | **Vai trò, ý nghĩa của bảo quản thực phẩm** |
| 1 | Tăng nguồn cung cấp thực phẩm cho người tiêu dùng |
| 2 | Ngăn ngừa……………..ở thực phẩm |
| 3 | Cải thiện dinh dưỡng và ……………. Chi phí |
| 4 | Duy trì hoặc làm giảm ít nhất chất dinh dưỡng và ………… |
| 5 | ………….thời gian sử dụng thực phẩm |
| 6 | Đa dạng hơn về…………thực phẩm |
| 7 | Giúp cho các thực phẩm theo mùa có thể…………… |
| 8 | Góp phần……….. thực phẩm |

 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nhóm:……………………………………………………. Lớp:…………..**PHIẾU HỌC TẬP 2**Yêu cầu: Điền “Đúng” hoặc “Sai” tương ứng với các vai trò, ý nghĩa trong bảng sau:*Bảng 6.2: Vai trò, ý nghĩa của bảo quản thực phẩm*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **STT** | **Vai trò, ý nghĩa của bảo quản thực phẩm** | **Đúng hay sai** |
| 1 | Tăng hư hỏng ở thực phẩm |  |
| 2 | Tăng nguồn cung cấp thực phẩm cho người tiêu dùng |  |
| 3 | Giảm sự lựa chọn thực phẩm |  |
| 4 | Cải thiện dinh dưỡng và tiết kiệm chi phí |  |
| 5 | Kéo dài thời gian sử dụng thực phẩm |  |

 |