|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ngày soạn18/12/2022 | Ngày dạy | 29/12/2022 | 29/12/2022 | 27/12/2022 |
| Tiết | 2 | 4 | 1 |
| Lớp | 6C | 6A | 6B |

**TUẦN 17 : TIẾT 17**

**ÔN TẬP CHỦ ĐỀ 2:**

**BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM**

Thời gian thực hiện: (01 tiết)

1. **MỤC TIÊU**
2. **Kiến thức**
* Hệ thống hoá kiến thức của chù đề.
1. **Năng lực**
2. **Năng lực công nghệ**
* Tóm tắt được các kiến thức của chủ đề bảo quản và chế biến thực phâm.
1. **Năng lực chung**

-Tự nghiên cứu thu thập thông tin, dừ liệu qua nội dung SGK đê trả lời câu hỏi

* Hợp tác theo nhóm để khái quát chú đề bảo quản và chế biến thực phẩm.
* Giải quyết vấn đề có gắn với thực tiễn của chủ đề bảo quản và chế biến thực phâm.
1. **Phẩm chất**
* Chăm chi, ham học hỏi đề mở rộng hiểu biết về bảo quản và chế biến thực phẩm.
* Có ý thức vận dụng các kiến thức, kĩ năng về bảo quản và chế biến thực phấm đúng cách, đảm bảo an toàn vệ sinh trong cuộc sống hằng ngày.
1. **THIÉT BỊ DẠY HỌC VÀ HỌC LIỆU**
2. **Đối với giáo viên:**
* Phiếu học tập (sơ đồ trang 39 trong SGK Công nghệ 6). Giấy AO, A4, bút dạ, bút màu, nam châm dính bảng.
1. **Đối với học sinh:** Sgk, dụng cụ học tập, đọc bài trước theo sự hướng dần của giáo viên.
2. **HOẠT ĐỘNG DẠY HỌC**
3. **HOẠT ĐỘNG MỎ ĐẦU (HOẠT ĐỘNG KHỞI ĐỘNG)**
4. **Mục tiêu:** Tạo tâm thế hứng thú cho học sinh và từng bước làm quen bài học.
5. **Nội dung:** GV trình bày vấn đề, HS trả lời câu hỏi
6. **Sản phẩm học tập:** HS tiếp thu kiến thức và câu trả lời của HS
7. **Tố chức thực hiện:**
* *Gv khái quát lại kiến thức chủ đề 2.*
* *HS xem tranh, tiếp nhận nhiệm vụ và nêu lên suy nghĩ của bản thân*
* *GV đặt vẩn đề:* Đe ghi nhớ và khắc sâu kiến thức của chủ đề 2 chế biến và bảo quản thực phẩm, chúng ta cùng đến với **bài Ôn tập chủ đề 2: Bảo quản và chế biến thực phẩm.**
1. **HOẠT ĐỘNG HÌNH THÀNH KIẾN THÚ C**

**Hoạt động 1: Hệ thống hóa kiến thức**

1. **Mục tiêu:** Khái quát hoá kiến thức của chủ đề
2. **Nội dung:** Yêu cầu trang 39 SGK.
3. **Sản phẩm học tập:** Sơ đồ hoàn thiện của HS.
4. **Tổ chức thực hiện:**

|  |  |
| --- | --- |
| **HOẠT ĐỘNG CỦA GV VÀ HS** | **Dự KIÉN SẢN PHẤM** |
| **Bước 1: Chuyển giao nhiệm vụ:** | Sơ đồ hệ thống kiến thức chủ |
| - GV chia HS thành nhóm và phát phiêu hoàn | đề 2. |
| thành sơ đồ cho mồi nhóm: |  |
| **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 dần khi học sinh cần sự |  |
| giúp đờ. |  |
| **Bước 3: Báo cáo kết quả hoạt động và thảo** |  |
| **luận** |  |
| + HS trình bày kết quả |  |
| **Bước 4: Đánh giá kết quả thực hiện nhiệm vụ học tập**+ GV đánh giá, nhận xét, chuân kiên thức+ Hs ghi chép bài đầy đủ vào vở. |  |

**c. HOẠT ĐỘNG LUYỆN TẬP**

1. **Mục tiêu:** Cúng cố kiến thức về các phương pháp bảo quản, chế biến thực phẩm, nguyên tắc chế biến thực phẩm đảm bảo an toàn vệ sinh.
2. **Nội dung:** Bài tập 2, 3, 4 ở trang 40 SGK..
3. **Sản phẩm học tập:** Kết quả của HS.
4. **Tổ chức thực hiện:**
* *GV yêu cầu HS thực hiện trả lời câu hỏi:*
1. Em hãy kể tên những thực phẩm được bảo quản bằng đường hoặc muối độ cao mà em biết. Khi sử dụng những loại thực phâm này, em cần phải lưu ý điều gì?
2. Khi chế biến thực phấm, hành động nào dưới đây là không đúng? Vì sao?
3. Rửa tay sạch, lau khô trước khi che biến thực phẩm. b. Rửa sạch và làm khô dao, thớt trước khi cắt con cá thành khúc. c. Lấy bát vừa dùng đựng cá sống để đựng canh chua.
4. Trong gia đình em, những thực phấm sau đây được chế biến như thế nào?
5. Khoai lang, sắn (khoai mì)
6. Thịt lợn
7. Măng tươi
* *HS tiếp nhận nhiệm vụ, trả lời câu hỏi:*
1. Những thực phâm được bảo quản băng đường hoặc muối ở nông độ cao gồm: quả ngâm đường, cá muối, mỡ muối, trứng muối, mắm tôm, rau muối mặn (dưa chuột, cà, rau cải,...),....

Những thực phẩm có hàm lượng đường và nên ăn hạn chế vì ảnh hưởng không tốt cho sức khoẻ, cụ thể: chế độ ăn quá nhiều đường sẽ gây thừa cân, béo phì hay tiêu đường,... còn chế độ ăn có nhiều muối sẽ gây nguy cơ cao bị các bệnh liên quan đến tim mạch, huyết áp,... Vì vậy, với quả ngâm đường, khi sử dụng nên pha với nhiêu nước, một ngày không nên sử dụng quá nhiêu; với thực phâm muôi mặn, trước khi sử dụng nên ngâm, thay nước nhiều lần đố giảm vị mặn và loại bớt muối .

1. Khi chế biến thực phẩm, hành động b là không đúng. Vì không đảm bảo an toàn, vệ sinh cho món ăn.
2. Những thực phẩm dưới đây có thể được chế biến như sau: Khoai lang, sắn: luộc, hấp, nướng,... (sắn trước khi chế biến tốt nhất nên ngâm bằng nước sạch 12-24 giờ). Thịt lợn: luộc, hấp, nướng,... Măng tươi: luộc, nấu canh xương, phơi/sấy, muối chua,...
* *GV nhận xét, đánh giả, chuẩn kiến thức.*

**D. HOẠT ĐỘNG VẬN DỤNG**

1. **Mục tiêu:** Vận dụng kiến thức đã học vào thực tiễn cuộc sổng.
2. **Nội dung:** Bài tập 1,5, 6 ở trang 40 SGK.
3. **Sản phẩm học tập:** Câu trả lời của HS
4. **Tổ chức thực hiện:**
* *GV yêu cầu HS về nhà:*

I. Em hãy tìm hièu nguyên nhân dần đến tình trạng thấp còi, béo phì và đe xuất biện pháp khắc phục tình trạng đó.

1. Khi chế biến rau trộn từ các loại nguyên liệu giàu vitamin A, E (cà chua, cà rốt, giá đồ,...), em nên cho thêm gỉ để tăng khả năng hấp thu các loại vitamin trên Vì sao?

ố. Tố chức Y tế Thế giới (WHO) khuyến cáo mọi người nên thực hiện một chế độ ăn đa dạng, uống đủ nước và tích cực vận động. Em hiếu điều này như thế nào? Hãy đề xuất biện pháp để nhiều bạn hiểu và thực hiện được khuyến cáo của WHO.

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

1. Nguyên nhân chính dần đến tình trạng thấp còi là do chế độ ăn không đủ năng lượng cũng như không đủ dinh dường, ngoài ra còn có the do di truyền,...

* Nguyên nhân chính dần đến tình trạng béo phì là do chế độ ăn thừa năng lượng, ít rau củ quả, ít vận động thế lực. Biện pháp giúp khắc phục/cải thiện tình trạng thấp còi: ăn đủ lượng, đủ dinh dưỡng, chú trọng đến các thực phấm có chứa nhiều calcium như đậu nành, sữa bò, thịt, các loại đồ,...
* Biện pháp khắc phục/cải thiện tình trạng béo phì: hạn chế các thực phâm có chất béo, tăng cường rau xanh, hạn chế tối đa đồ ngọt (kẹo, bánh sô cô la,...), tăng cường hoạt động thê dục.
1. Khi chế biến món rau trộn từ các loại nguyên liệu giàu vitamin A, E, em nên cho thêm dầu ăn. Vì các vitamin A, E chỉ tan trong chất béo (dầu ăn), nhờ vậy khả năng hấp thu các vitamin A, E trong cơ thế người sẽ tăng lên.
2. Chế độ ăn đa dạng, uống đủ nước và tích cực vận động mà Tổ chức Y tế

The giới (WHO) khuyến cáo mọi người nên thực hiện là: Không có một loại thực phẩm nào có chứa đầy đủ tất cả các chất dinh dưỡng cần thiết cho cơ thể cho nên cần phải ăn nhiều loại thực phẩm đê đảm bảo cung cấp đủ các chất dinh dưỡng khác nhau. Con người cũng không thê ăn quá nhiêu loại thực phẩm trong một bữa, hay thậm chí trong một ngày. Vì vậy, nên thay đôi thường xuyên các loại thực phẩm hằng ngày. Ngoài ra, việc chế biến thực phẩm một cách đa dạng thành các món ăn khác nhau sẽ tạo ra cảm giác ngon miệng hơn và dần tới kết quả là các chất dinh dưỡng được ăn vào một cách cân đối. Ví dụ: Nguồn thực phẩm giàu protein có thê từ động vật trên cạn (gà, lợn, dê, cừu, cua, nhộng tằm,...), động vật dưới nước (cá, tôm, mực, trai, hến,...), thực vật (các loại đồ) và cả vi sinh vật. Từ thịt gà có thể chế biến được nhiều món ăn khác nhau: gà luộc, gà rang muối, gà tần/gà hầm, gà rán, giò gà, gà viên, xúc xích gà, gà xào nấm,...

* *GV tông kết lại thức cần nhớ của bài học, đảnh giá kết quả học tập trong tiết học.*