

TUẦN 35 _____



TỔNG KẾT NĂM HỌC

- Tuyên dương, khen thưởng những cá nhân, tập thể đạt thành tích xuất sắc trong năm học.
- Hưởng ứng các hoạt động "Mùa hè xanh".



TRÒ TÀI CHẾ BIẾN MÓN ĂN TRUYỀN THỐNG

HOẠT ĐỘNG 1 Chia sẻ ý tưởng chế biến món ăn truyền thống

- Đại diện các nhóm chia sẻ:
 - + Tên món ăn sẽ chế biến
 - + Vì sao lại chọn chế biến món ăn này?
 - + Đã chuẩn bị những dụng cụ lao động, nguyên vật liệu nào để chế biến món ăn?
 - + Cách thức chế biến món ăn
 - + Thành phẩm.
- Phân công khu vực chế biến món ăn cho các nhóm.

HOẠT ĐỘNG 2 Chế biến món ăn truyền thống



(Nguồn ảnh: www.shutterstock.com)

- Thực hiện nhiệm vụ nấu ăn theo ý tưởng và sự phân công của lớp
- Trang trí, trình bày món ăn đã chế biến
- Giới thiệu món ăn
- Liên hoan
- Chia sẻ cảm nhận về các món ăn truyền thống và cảm xúc của bản thân.

Hoạt động sau giờ học

Lập kế hoạch hoạt động hè.



- Chia sẻ những điều đã học hỏi được và cảm nhận của bản thân sau khi tham gia các hoạt động trong tuần.
- Tổng kết năm học.
- Cam kết thực hiện kì nghỉ hè vui, bổ ích, an toàn.

ĐÁNH GIÁ CHỦ ĐỀ 9

- Nhận diện được ít nhất 9 đặc điểm của bản thân có liên quan đến công việc của nghề truyền thống
- Xác định được một số đặc điểm của bản thân phù hợp hoặc chưa phù hợp với công việc của nghề truyền thống.

Mức độ em đạt được: Đạt yêu cầu/ Chưa đạt yêu cầu