Bài 3

MỘT SỐ DỤNG CỤ NẤU ĂN VÀ ĂN UỐNG TRONG GIA ĐÌNH

(1 tiết)

I – MỤC TIÊU

HS cần phải :

– Biết đặc điểm, cách sử dụng, bảo quản một số dụng cụ nấu ăn và ăn uống thông thường trong gia đình.

– Có ý thức bảo quản, giữ gìn vệ sinh, an toàn trong quá trình sử dụng dụng cụ đun, nấu, ăn uống.

II – ĐỒ DÙNG DẠY HỌC

– Một số dụng cụ đun, nấu, ăn uống thường dùng trong gia đình (nếu có).

– Tranh một số dụng cụ nấu ăn và ăn uống thông thường.

– Một số loại phiếu học tập.

III – CÁC HOẠT ĐỘNG DẠY – HỌC CHỦ YẾU

Giới thiệu bài

GV giới thiệu bài và nêu mục đích bài học.

Đây là bài học lí thuyết có nhiều kiến thức rất quen thuộc đối với HS. Do vậy, khi tổ chức dạy học bài này, GV nên kết hợp tổ chức nhiều hoạt động, trong đó tăng cường hoạt động nhóm để các em được trình bày và thảo luận những hiểu biết của mình.

Có thể tổ chức bài học theo cách sau :

Hoạt động 1. Xác định các dụng cụ đun, nấu, ăn uống thông thường trong gia đình

– GV đặt câu hỏi và gợi ý để HS kể tên các dụng cụ thường dùng để đun, nấu, ăn uống trong gia đình.

GV ghi tên các dụng cụ đun, nấu lên bảng theo từng nhóm (theo SGK).

– Nhận xét và nhắc lại tên các dụng cụ đun, nấu, ăn uống trong gia đình.

Hoạt động 2. Tìm hiểu đặc điểm, cách sử dụng, bảo quản một số dụng cụ đun, nấu, ăn uống trong gia đình

– GV nêu cách thức thực hiện hoạt động 2 : HS thảo luận nhóm về đặc điểm, cách sử dụng, bảo quản một số dụng cụ đun, nấu, ăn uống trong gia đình.

– Nêu nhiệm vụ thảo luận nhóm. Tốt nhất, GV nên dựa vào mục tiêu, nội dung chính của bài học để thiết kế phiếu học tập cho HS thảo luận.

Sau đây là một cách thiết kế phiếu học tập, GV có thể tham khảo khi dạy nội dung này.

Loại dụng cụ	Tên các dụng cụ cùng loại	Tác dụng	Sử dụng, bảo quản
Bếp đun			
Dụng cụ nấu			
Dụng cụ dùng để bày thức ăn và ăn uống			
Dụng cụ cắt, thái thực phẩm			
Các dụng cụ khác			

– Hướng dẫn HS cách ghi kết quả thảo luận nhóm vào các ô trong phiếu.

GV gợi ý : Ngoài tên các dụng cụ đã nêu trong sách, các em có thể bổ sung thêm các dụng cụ khác mà các em biết hoặc gia đình các em đang sử dụng vào bảng trên.

Ngoài cách thiết kế phiếu như trên, GV có thể thiết kế phiếu học tập theo cách mỗi nhóm sẽ thảo luận về một loại dụng cụ, bao gồm :

+ Tên loại dụng cụ : ……..
+ Tên các dụng cụ cùng loại : ……..
+ Tác dụng các dụng cụ cùng loại : ……..
+ Cách sử dụng, bảo quản : ……..

– Hướng dẫn HS cách tìm thông tin để hoàn thành phiếu học tập : Đọc nội dung, quan sát các hình trong SGK, nhớ lại những dụng cụ gia đình thường sử dụng trong nấu ăn,...

– Chia nhóm, nêu thời gian hoạt động nhóm (15 phút) và tổ chức cho HS hoạt động thảo luận nhóm.

– Các nhóm thảo luận và ghi chép tóm tắt kết quả thảo luận của nhóm vào giấy hoặc bảng có kích thước tương đương khổ A3.

– Đại diện các nhóm trình bày kết quả thảo luận. GV và các HS khác nhận xét, bổ sung.

– GV sử dụng tranh minh hoạ để kết luận từng nội dung theo SGK.

Hoạt động 3. Đánh giá kết quả học tập

– GV có thể sử dụng câu hỏi ở cuối bài (SGK) để đánh giá kết quả học tập của HS. Cũng có thể kết hợp sử dụng câu hỏi cuối bài với xây dựng một số câu hỏi trắc nghiệm tập trung vào mục tiêu, nội dung chính của bài để đánh giá mức độ đạt mục tiêu bài học của HS.

Ví dụ :

Em hãy nối cụm từ ở cột A với cụm từ ở cột B cho đúng tác dụng của mỗi dụng cụ sau :

A	B
Bếp đun có tác dụng	làm sạch, làm nhỏ và tạo hình thực phẩm trước khi chế biến.
Dụng cụ nấu dùng để	giúp cho việc ăn uống thuận lợi, hợp vệ sinh.
Dụng cụ dùng để bày thức ăn và ăn uống có tác dụng	cung cấp nhiệt để làm chín lương thực, thực phẩm.
Dụng cụ cắt, thái thực phẩm có tác dụng chủ yếu là	nấu chín và chế biến thực phẩm.

– GV nêu đáp án của bài tập. HS đối chiếu kết quả làm bài tập với đáp án để tự đánh giá kết quả học tập của mình.

– HS báo cáo kết quả tự đánh giá. GV nhận xét, đánh giá kết quả học tập của HS.

IV – NHẬN XÉT – DẶN DÒ

– GV nhận xét tinh thần thái độ học tập của HS. Khen ngợi những cá nhân hoặc nhóm có ý thức học tập tốt. Có thể nhắc nhở những cá nhân, nhóm thực hiện chưa tốt nhiệm vụ học tập.

– Dặn dò HS sưu tầm tranh ảnh về các thực phẩm thường được dùng trong nấu ăn để học bài "Chuẩn bị nấu ăn" và tìm hiểu cách thực hiện một số công việc chuẩn bị trước khi nấu ăn ở gia đình.